In comicia la tauola di le uiuāde fructi ſapori & magnari de diuerſi paeſi che ſōno anotadi p ordine in diece libri di platina.

Libro primo.

Libro ſecundo in carte xii.

Libro quinto.

Deo gratias.

Di Platina: de la honeſta uoluptate: & ualitudine: ad lo am
pliſſimo & doctiſſimo ſignore. B. Rouerella: Di ſancto cle-
mente: prete Cardinale: libro primo.

c Erto grãdemẽte errerãno Ambliſſimo padre. B.
Rouerella q̃loro li quali queſta noſtra ſuſceptio-
ne ꝑ niente digna: che a tuo nome penſarãno eſſe-
re aſcripta: che di la uoluptate & ualitudine titu-
lo ſia anominata. Ma iuero quando a mi & a tuti li eruditi ſia
cõtemplata la forza dil tuo ingenio: & la ſubtilitate di tuoi co
ſtumi: & la conſtantia di la honeſtiſſima uita: La grandeza di
la doctrina & eruditione. Piu toſto ho uoluto che tu ſei el mio
patrone & iudice di le mie uigilie ſe in eſſa alcuna coſa peruer-
ſamẽte ui fuſſe ſcripta che altro ſia quale ſi uoglia: Inſterano
acramẽte li maliuoli: aſſai ſorche di la uoluptate ad homo op
timo & continentiſſimo nõ ſia ſtato da ſcriuere. Ma priegoli
che dicão queſti ſtoicidamẽte queli liquali ricolte le ſuperflui
tate dile coſe: non dila forzia: ma dile uoce dil nome tuo ſolla
mente diiudicano: che di male ĩ ſe habia la cõſiderata uolupta
te. Eglie di queſta come di la ualitudine uocabulo mediatore.
Ma dila uoluptate la quale gli intemperãti: & libidinoſi da lu
xuria & uarietate di cibi: per titilatione di le coſe uenerce apre
hẽdeno: & riceueno: non uogli idio chel Platina ſcriua ad uno
huomo ſanctiſſimo. Ma io parlaro di quella uoluptate che il
uiuere e di cõtinẽtia: & di quelle coſe lequale la humana natu
ra appetiſſe. Certo io non ho anchora ueduto ueruno ſi libidi-
noſo & incontinente che non fuſſe tocato da qualche uolupta
te ſe quãdo da le coſe piu che aſai deſiderate lhaueſſe declina-
to. Vale apreſſo a q̃eſti: per quãto io uedo: la auctoritate di
Cicerone: ilquale certo come Ariſtotile Platone: Pitagoras:

Zenone: Democrito: Crisippo: Parmēide: Heraclito: cōe Epi
curo la semēte & la materia di la eruditione & di la sua doctri
na fa cū il quale certo piu sicuro ītrasse che morto Epicuro nō
hebbe ueruno. Cicerone ualera & a pruouo di me di Seneca di
Lucretio di laertio la auctorita Liquali Epicuro cōe hō sanctis
simo: & optimo di mirabile laude lo extollēo. Ma nō sarebbe
cōdecēte adire che lomo sauio si lasasse uīcere ne occupare dal
merore: quādo la pturbatiōe dil dolore la uacatiōe dile uolu-
ptate li facino cōstāti: Che di male: anci che hāno in se che non
sia buono? Ad la felicitate certamēte e quella uoluptate laqua
le nasce da hōesta cagiōe: cōe e la medicina alo infermo che p-
duce la sanitate alhomo. Et oltre di cio cui e tanto stupido &
tāto: cōe questi dicono da li sensi: p sanctitate & strecta uita ali
eno: ilquale cū il corpo & cū lanimo nō sia profuxo da qualche
uoluptate? Se inel uiuere lhauera ī si retenuta la mediocritate:
dōde nase la bona ualitudine. Et nelli effecti la ītegritate & la
cōstātia: da laquale nasse la felicitate lhauera ritēuto? Nō si im
probato questo nome da Platōe nō da Aristotele liquali cōe si
gnatamēte di quelle cose hāno plato. A e facto la luxuria & libi
díe di Metrodoro & di Hieronymo. Cōe di epicuro hō opti-
mo la sua scola & doctrina al uitio ueniua dato. Nō era adūq
da incolpare quello che luhomo bono facea: ma quello che fa-
ceua li deprauatori di la secta & ui agiūseno che era da fir icul
pato. Cessino ultra di cio quelli extimatori dile cose & quasi co
me trutini cioe spiōi di facti daltrui: liquali alla giornata si uā-
no examinādo & quasi pēsando & a pūctādo quello che ciascu
no si faci. Et quello che di la ualitudie o uero dila ragiōe dil ui-
uere: laqle li greci appellāo dieta agiūgēdoui alcūe cose a chu
rare le malitie precepti di la natura di le cose: & di obsonii ho

ſcripti: Tanto certamẽte mãcha queſto mio iſtituto cheda hõ
ciuile ſia alieõ: & ẽt da li ſũmi philoſophi & da le ſue auctorita
te & comodamẽti: cõe i bataglia chui gia fu citadio. Cuſſi adeſ
ſo chui ĩ pace multi citadini aducẽdoli la ragiõe dil uiuere liha
bi cõſeruati: piu remuneratiõe parno meritare: li apparechi di
le uiuãde mi ſerãno ĩprobati cõe a guloſo & papatore & cõe a i
ſtrumẽto di libidĩe & cũ certi modi quaſi cũ ſperoni intẽperã
ti & flagicioſi agiungẽdomi. Ma idio uoleſſe che loro o ꝑ ſua
natura o ꝑ iſtituto coſtũe uſaſero la mediocritate & parſimõia
di platina. Impoche nõ uedaſſamo al di dogi tãti popinarii &
chuochi nella citate: & tãti Ganiõi: tãti gnatõi tãti ſcruri: tanti
adulatori di libidĩe: & tãti diligẽtiſſimi obſtruſatori ꝑ le edaci
tate & auaritia ꝯſeqtori. Hio ho ſcripto di li obſõii & uiuãde &
a fine de ĩmitare: Catõ: Hõ optio: Varrone: piu che gli altri do
ctiſſimo: Columella: & Celio: Apitio: & altri ſimili & nõ acha
gione che quelli che legierãno ſiano ꝑ me cõfortati ne ĩcitati a
luxuria: liquali certo ĩnel mio ſcriuere ſemprelio deteſtado &
abominato il uitio. Et holo facto cũ intẽtione di hõ ciuile acha
gione che loro cõe homini uirtuoſi le uſino ꝑ la ualitudĩe & la
udabili uiuere: piu toſto che hauer cerchato di giuuare a quel-
li che imitaſſeno luxuria. Et li poſteri noſtri ho uoluto dimo-
ſtrare queſta noſtra etate hauere hauuto ingiegno cõe li antiq
magiori noſtri & ſi nõ mi fuſſe a loro adequato: ſaltẽ li ho ĩmi
tati ĩ q̃le facultate ſi uoglia che di dire ſi ardiſſero. Queſte adũ
que mie coſe da uilla: lequale ĩ queſta iſtate ĩnel mio partire tu
ſculano aprouo a lo ĩclyto & ãpliſſimo padre Frãceſco gonza
ga: tu nõ diſpretierai doctiſſimo padre ſe in eſſe ſerãno piu di
bene che di male & ſio nõ le ho compoſte a fine flagitioſo: che
ſeria coſa deteſtabile: ma a la ualitudĩe & modeſtia. Et agli ho

mini constringendoli lauctoritate dil nome tuo iterposita fiano confortati.

De lo elegiere dil luoco: ad habitare.

d Ili quatro elemēti: doue ciascuna cosa animātia: ouero mistramēte ouero daspse: hāno tracto origie. Visono duo potissimi di liq̄li luhomo uiue: Cioe la terra & laere. Dal fuoco uaramēte: & da laq̄: di liq̄li luno e supra modo humido & frigido. Laltro e calido & secco: cussi da natura sincludiamo: che tolta q̄lla pticula q̄nta che indiuidua si richiedeno: & ītra q̄sta longamēte uersare nō possiamo. Piu familiare adunque a la humana generatiōe: & q̄si li domicilii sonno la terra: & laere. Ine liq̄li a la ualitudine & uoluptate e da elegiere luoco accio che inq̄sto nō pariamo essere inferiori ad li animali bruti. Liquali di le regione la salubritate cū iucūditate richiedeno. Debi adunq̄ luhomo delegare nō sollo inelle cose ciuile: & participeuole di īgenio: si inella citate: si etiā i uilla p li tempi di lāno luoco saluberrino iucūdo ameno. Venusto: & edifichi duoue el dia opera ad le cose da uilla. Doue el si adapti ad le scientie & ad li īgenui costumi. Doue etiā ultimamēte cōe si puote fare da huō castissimo & docto cū essi pprii dei habiāo colloq̄e. La estate ellegia luochi alti nō nebulosi: nō uētosi troppo: ma puri chiari & di temperato cielo. Doue lhabia lachasa egregiamēte chamerata. Le fenestre di laquale per auctorita di Varrone in oriēte: & in septētrione guardino. Tale domicilio leuandosi il sole si rilustrata: & q̄si purgata da ogni nocturna macula: cumciosia che nō sola scalda loccidēte q̄nto q̄l medesimo la septētriona le aura refrigera. Quella medesima regione usieremo: se el ne achadera habitare secundo li liti dil mare: che per la estate il meridiāo & locciduo sole: altramē

te le edificate case cũ altra ragiõe: sõno tãto calde che quasi bo
glieno Vnde aduiẽne che li corpi p diuturno calore uiciati: &
non adiutati da uerunna dilectatione: in graui & piculosi mor
bi icorreno. A la prima uera. Linuerno. Lautũno maxiamen-
te q̃ndo il tẽpo sara tẽperato ineli luochi piani colline & mari
timi luochi comodamẽte habiterai dũmente chi li sieno lõta-
ni dali paludi: dali stagni: dali caldi & da fõtane sulfuree. Sõno
ẽt alchuni che scriuẽo ẽt dali uẽti de li fiumi & da le boche ma
rine: Se da megio giorno farã uenti: sapi che sono mal sani: &
maxie in luochi grossi: & graui laq̃l cosa e al giorno diogi i la-
tio & in luochi maritimi posti in facia australe. Queste si puo
te dire che siano ferquẽtate sepulture. Le ẽt da guardarsi da i-
menso fredo precipuamente quãdo el uento e da buorra. Dala
quale procedeno le contractiõe di nerui: distinctione & rigo-
ri: liquali li greci chiamano spaximo & tetano: & le cose: disti-
latione di tormenti lipitudine: raucedine: & dolori diuersica na
sceno: in modo che per troppo calore si intromesso il padre &
digestione: Il somno si perde: risoluessi il corpo & iace la mẽte
& cussi il troppo fredo hebeta li sentimẽti: & q̃si che destituto
il naturale fauore si astupisse lingiegno. Bono e liuerno come
dice Celso: il q̃le nõ e uentoso. Saluberrima estade inelaq̃le fa
no uenti li flauonii: o uero septẽtrionali piu che li grãdi soli: &
cussi come li uenti che uẽgono da le regione meditaranee sono
salutiferi: & cussi dal mare sono graui. Et i q̃l tẽpo de lãno so-
no da suuenire li mẽbri cũ calore di li fuochi: nõ e tamẽ da uo
lere stare lõgamẽte a pruouo il fuocho: a cagiõe che il corpo nõ
si ipigrisca: et chel sia debilitato lingiegno: & che il cerebro si
riempi di catiui uapori come suole aduenire attracti a la testa
humori. Liquali li greci diceno cataro & reuma li nostri uera-

mēte li dicono distillatiōe & fluori. Le da lassare le facēde si di la citade: cōe qlle da le uille: & e da aptarse a lo igiegno se nui saremo pieni di doctrina & scientia: da laqle la salda & itegra uoluptade suole nascere. De la exercitatione dil corpo.

u Eramēte pche la pegritia hebeta il corpo: & la ualitu dine si perseguitata da mal sana uita: le da usare exer citatione liberale: imperho che il sangue dal ocio de prauato: si emendato: & li mēbri piu ualidi & piu prompti si fanno a le cose che sono da fare: & il mouimēto dil stomacho: in el quale e calore si excitato la appetētia: & la mente adiuuā te li sensi a la cognitione di le cose occulte: & etiā si rēde piu ce lere & piu accuta a le cose admirabile: ma questo nō e da fir fa cto auāti la cōcoctione: ne ancho a stomaco ieiuno: & fameli co corpo. Ancho e daspectare la prima concoctione: & da poi che niente di crudo: niēte di uano nō dubitarai hauere nel sto macho: Alhora lhuomo cōmodamente exerciterae il camina re: il pēsare: p acciduo: lo ascēdere & descēdere: cose non pōde rose da un loco a laltro portare. Et quādo si dimora i casa: cal mare: piātare: rōchare: taglare. Et quādo tu hai piacere di giar dini p letificare lanimo: uisitare pomari & frutari. Exercitarae etiā lhuomo: ma piu uiuamente la balla: si la grossa cōe la pi cola: li zuochi da cauallo & da piede: il scremire: ma le piu ide cēte. Oltra di cio zugare a saltare: trare il dardo. zugare a la ba lestra: a larco: affaticarsi etiam modestamēte ne la paysa. Non e alieno da huomo uirtuoso & ciuile: quādo per la patria fosse bisogno gagliardamente prendere larme. Queste tutte cose li cōferrirano cōmodamente a la ualitudine: & dapoi etiam a la uoluptate. Piu tosto a laiere a sole: cha soto il tecto a lombra

Q uelle exercitatione potissimamēte sono da laudare cōe dice

celso: dil q̃le il piu di le fiate in fine se fanno cũ sudore: o uero certa lassitudine laquale sia auanti la faticatiõe. Ma questo grãdamẽte e da aduertire: cioe che egualmẽte tuti li mẽbri secũdo le forze sião exercitati: acagiõe che sparagnãdo ad uno mẽbro nõ suffochesamo gli altri p̃ tropo fatica. Come etiã per troppo occio: chussi etiã per troppo fatica põno perire le da tenire certo megio: accio che non permutessamo il dolore cum il piacere & dilectatione.

De la cena.

SEdato tandem che tu sarai da ogni cõcitatiõe dil corpo: quando la sera sia hora dil mãgiare: il q̃l tempo li nostri dicemo lhora di cenare. Come li nostri magiori hano cõsuetato auãti al megio giorno dire alhora dil mãgiare: hora di disnare. Le da receuere il cibo il q̃le il stõacho nostro possi padire. Moderatamẽte tamẽ & temperatamente e da mangiare: & maxime ali collerici: dili quali il morbo dilla humiditate di la nocte cõstrecta dal cibo: suole acrescere etiam non senza ĩcomoditate dil corpo. Elle da soprassedere per duo hore doppo riceuuto il cibo da ogni mouimeto corporeo che sia grande: & da agitatione di mente. Almeno fina che la prima concotione si faci.

Del zuocho e piacere.

ALcũa uolta e da adaptarsi a zuocho e piacere a cagione che li sentimenti occupati in troppo cogitatione non siano impediti a fare la digestione. Cessi il zuocho che sia citadinesco face o modesto uoglio che sia scaciate le dicacitate: le scurilitate. Nõ uoglio Mumarie: non p̃teruia nõ dicteria: non conuitii daliquali la ira & la indignatione: & molte uolte grande risse suoleno nascere. Ma che el sia q̃sto cioe Scachi: carte di uarie imagine depicte.

Cessi sopra tuto in zuocho ogni igāno & auaritia. Per laquale il zuocho si riputato sensa alcuna liberalita: & e da sir detestato: & nō pduce alcū dilecto dil zugare. Cūciosia che la paura dil perdere & imensa cupiditate dil guadagnare p uarii modi crucia li zugatori. Se le da zugare: nō sia doppo il cibo: ma doppo che hauerai padito. Impo che il calore naturale p cōmotione & per agitatione di mente si ritrato da! stomaco o uero si riducto piu debile a fare la concoctione. De il somno.

Vssi cōe la troppo exercitatiōe & il longo uegiare zetano per terra la possanza dil corpo: & ipedisseno la digestione: debilita li spiriti uitali: dissecail cerebro: Cussi il tēpato sōno il quale nō pcedi da tropo māgiare o uero da ibriagezo, ristaura li mēbri fessi dala fatica: subministra el calore dil stomacho purga la mēte & finalmente riduce tuto il corpo a honesta opatione di laquale si rinoua habito acomparato a la uirtute. Come e linuerno piu comodamente si dorme in leto di p iuma: Cussi piu salutifero e la estade in lecto di lana o uero di bombaxio. Da il troppo somno tamē e da guardarsi. Impero che il troppo dormire marcisce il corpo: & li sentimenti sino hebetati & il stomacho si tentato da fluori: & il capo: & il cerebro si grauato: & obtuso. La nocte iuita li mortali al sōno & al dormire quanro trāquilla e quanto obscura: & e humida & frigida. Hora cimisi molte uolte iturbano: liqli p questa ragione facilmente li expellerai. Cocerai il chochumero āguineo cioe di quelli lūgi a faciōe di bisse in aq̄: & quella letiera che uorai in fūdi e bagna Onuero tuoli la fiele dimanzo cū asedo mixto: & bagna la letiera a tēpo di marzo & nō nascerāo cimixi scāparāno etiam li pulici di la camera se tu. ziterai laq̄ bulita cū il coriando isparg :rai p la camera: se uorai dormire

da megio giorno: non dormire se nõ sededo: & tãto poco qto solamẽte li fumi alquanto euaporino. altramẽte isalubre & pestifero. Impo che el capo si debilita: le distilatiõe multiplican la colera cresce il calor naturale si corroto: & qsi al tuto il corpo si fa dessidioxo: marcido: & languido.

Per che cagione sia da dormire.

q Velli che hãno il stõacho debile debino dormire cũ la facia in zoso: ipo che questo aida il stõacho ala cõcotione & nõ lassa crescere la colera. Il calore naturale accrescendo cũ ilqle li humori noceuoli si padisceno & chuoceno. Itẽ dormire il primo sõno isu il lato dextro: & da poi sul sinixtro e util cosa. Non dormi fisso qui e di sano intellecto. Impo che per quello spesse fiate si rimouano di grã le infirmitate: cõciosia che il cerebro & li nerui & le rene se ipieno de fluido humore & etiam p tal dormire e cõtrario al proprio meato Volsi dormire cũ il capo & spale alte mirabilmẽte cõferisse ad la sanitate: La nocte e da schiuare la luna: & precipue quando si dorme impo che la moue hũori frigidi: & genera reuma di molte cõditione i molti modi & maxime quãdo li razi di la luna tocano il capo di cului che dorme. ipero che la sua qualitate e humida & frigida.

De il concubito.

i L cõcubito ilqle Hippocrate principe dili medici hõ di diuina sciẽtia dice il cõcubito essere pte certa cõpagnia di morbo cioe di malatia ilqle cõcubito nõ e da fir troppo desiderato ne in tutto da fir abiecto cũciosia che el se affaci a la generatione p laquale la specie de li animãti si conserua. Raro come dice Celso usando il cohito excita il corpo: frequentamente usandolo solue. ma nota che el dixe frequente te: non per numero. ma per la etate et per il corpo. El chohito

nō e īutile a colui: & a la uoluptate si affa colui che none segui to da alchuno languore: o uero da ueruno dolore Pegiore e a usarlo la estate & nel autūno: piu tollerabile e lo iuerno & ne la pria uera. La nocte e piu sicuro che ī fra il giorno: se tu nol ferai quando hauerai affaticato cū uigilantia ricuuta de recēti

Quello che sia dafare quando dal cōcubito ri leuarai.

C Olui che ha bē padito expedito si leua la matina: & chui nō ha facta la digestiō debi riposarsi nel lecto & debi ridormire: se el fusse necesse che la matina auāti tēpo di leuare: Debi prendere riposso dapoi: & nō si adapti ad exercicio ouero facenda alcūa: Et colui che a catiuo capo & mal stomacho: alui e da aduertire cussi la sera cō la matīa dal fredo. Et quādo alcūo si leua dal leto debi stare un pocheto: & poi petēarsi li capilli ī suso & īgiuso: & i tale modo si dissecca la colera laq̄le hauesti cōceputa la nocte. Itē illauare li piedi & il capo auanti il cibo non e utile achi e sano: Li pergamenti dil corpo sono q̄lli che a leparte extreme fino cacciate bene forbē do & asiucando giouerai a la bocha & li giouerai cū multa aq̄ precipue la estate non serae se nō saluberrimo linuerno piu tē peratamente farlo al fuocho: acio che li nerui & li sentimenti p rigore nō fusserō offensi & se obstupisseno: Mouere il corpo se el fusse stiptico: & se el fusse troppo largo hauere rispecto: & sel fusse troppo corēte questo aspecta ꝓprio ali medici. Per la quale cosa da loro si de q̄sto come etiā degli altri medicamēti li quali appartēgono a curare la ualitudīe siadimandi cōsiglio & ragione da me solamente serano posti li capituli quando in trauig iero inele ꝓprietate dile cose: & perche di la uoluptate iudico hauere parlato a supplimento: laquale grāde & solida

serae cõperata: se da li deffectuosi aduertirão a pdure quelle co se che secũdo natura sono & modestamẽte quelle abraceremo.

De la exercitatione dapo il somno.

Olui ilquale ha bẽ padito: come dice Celso: faci ma giore exercitatione: che colui che non ha ben padito: ma le gran differẽtia da uno citadino a uno homo di uilla: & da uno homo darme a uno che studiasse in scientia: Le exercitatione sono da tuore secõdo le cõditione dile nature & & secõdo li exercitii di studii. Le cazasone a li uilani & a li soldati sono pertinente: ĩpero che queste hano certe similitudine cum larte militare & cum li ruricoli. Cõme si uide le opere di uilani quasi si asemiglia euertendo & depredando in luoco dili inimici. Relegrasi lo oxelatore: ne sia dispreciato il paisare: anci bueglí che sono dediti a le scientie debino chiaramente legiere le lectiõe sue: & dapoi debi molto chaminare non sotto il tecto ma inel sole se il capo il patisse. A dopise secũdo li costũi d li magiori: in chaualchare ornare. orti & cõzare pomari cõduca & adapti li riuoli: meti di li arborseli: piãti di le herbe odorifere & aromatiche: rõcha: calma: pigli uceli cũ il uisco & cum la ciueta: debi curare le case di le haue debi nutrire ucelíe da cãtare Habia q̃lche piscia o lochi doue possi habilmẽte piscare. Vadi a le piace faci le sue agẽde parli modestamente di le cose publice di la republica. Et se el sera bisogno etiam si adoperi p q̃lla. Deinde ritorni a casa & se le assueto al mãgiare do uolte al giorno debe assũere il cibo suo moderatamẽte. Nõ debi suf ferire fame ĩpo che genera flegma inel stõaco. Et q̃sta ãpo piu facilmẽte susténeno q̃lli de megia etade et meno li giouani & li puti p niẽte nõ la uoléo: & q̃lli che sono reducti i uechieza ẽt

nō la patisseno p regione di le forcie. Le ancho da guardarsi di mangiare se nō ha: appetito acio che quello che riceuemo a robore & forteza dil corpo: tutto si conuertisca in forze di malitie & i pernitie dil corpo: laquale cosa certe suole aduenire al stomacho crudo & repleto.

Quello che sia da obseruare in uita ad la uoluptate.

SCriuere ho istituito de li obsonii & de li apparechi de li nostri tēdi: & maxīe di qlli che inella corte romana uxiamo: & da poi ho deliberato quando prima hauero tocato le cose qle la ualitudine di lhuomo si affano. Adōche tutti li cibi nō cōferisceno a tutte le persone: ma come sono uarii elemēti: & cussi sono uarii li appetiti de li homeni per li hūori. Varii etiā sōno li gusti: &p il simile diēno eēre uarii li cibi: a cagiōe cħ qllo che si cōuiene: quello sa buono: quello che nutrisse a ciascuno secundo la cōuenientia li sia dato. Nō uoglio che alcuno mi faci auctore: che ueruno debi māgiare cosa che li faci fastidio: che li nuoza: che lo crucii: ne āchо che lo occidi. Ma ciascuno si pēserae che cōplessione sia la sua: & secūdo la cōueniētia: & di ql la gieneratiōe di cibo receuerae che li possi nutrire il corpo sēza molestia. Et ricorderassi ciascūo di quello dicto di Socrates cioe: Che noi debiamo māgiare p uiuere ma nō dobbiamo uiuere a fine solo di māgiare. El corpo cū ilquale tutti siamo sostenuti & uiuēo di qtro hūori chiaro si cōsta eēre: Adōq; ha i se sā gue colera rossa ala qle li dicemo bilē. Atrā bilē dicemo ala colera melanconica. Ha etiam in esso flegma a laquale in latino diremo pituita. La sedia dil sangue e il figato o uero le interriore a li mali si appellāo. Ineli mali circha al core fa la sua residētia la cholera rossa : & maxime inellato sinistro inella fiele fa la sua residentia inella sua casa la cholera rossa predicta. La

Pituita cioe la flegma coturba il capo: & il stoacho: & da quel luoco poi descede nele rene & inela uessica cu piculo di lhomo Il sangue calido & huido si acoparato a la prima uera. & la colera seccha & calida si coparata ala estade. La malaconica secca & frigida. si acoparata alo autuno. El flegma frigido & huido acopato a liuerno. Et qlla medesima pportioe hano qsti huori cu li elementi: li qli etia cresceo secodo li tepi Accresce & multiplica il sague nel corpo huano da. viii. di di feuraro fin a di. viii. di magio. Per la qle cosa le da usare boni & tepati cibi. Le da tuore alcua cosa de li cibi. & agiugere al beuere: unde si uole beuere moderatamente uini chiari coe si couiene & poco. Le da usare carne & herbe i uiuade: & e da passare alqto piu oltra: cioe a li arosti & a li alessi. Venus a ql tepo e sicurrissima a usare. Leuassi la colera da. viii. de magio fino a di. viii. di agosto. Alhora e da usare cose frigide & huide. Et e da lauorare piu tepatamente carne arosta la magior pte nati al cibo: & cussi e da usarne poca. Sia il beuere tato raro & poco: che solamente lo extingui la sete: & non brusi il corpo. De uenus alhora e dabstinersi al tutto. La melaconia dna il corpo da di. viii. di agosto fino a di. viii. di nouebre. Alhora e da usare cose acre & garbe: e da lauorare meno. Da. viii. di di nouebre fino a. viii. di feuraro il flegma o uero Pituita che piu tosto si appellata: alhora regna Il magiare alhora piu si couenien assai che da altri tepi. Meno beuere: ma uini chiari & smeradi: usare piu pae dil usato Carne piu tosto alessa che arosta: poche herbe A ql tepo di lanno debi usare tutte le cose calide: usado tame sempre la ragioe ptinete a li corpi. Venus alhora non e piculosa a usare. Chi qste cose cu diligetia obseuerano: no attribuisca ad me ma a la natura che amaestra a qllo che gioua: & qllo chi nuoce: & tutto

lãno facilmente obtigneremo uita icolume cũ piacere & dile-
cto: & qlla passaremo sẽza hauere bisogno di opa ne idustria
di medici. Nõ restareõ di dare questo amaestramento a tutti:
che p troppa cupiditate di mãgiare: cõe a molti aduẽne che nõ
bene comasticato il boccõe il tragioteno. Et de q pcede che lo
affaticato stõacho inela decoctiõe: cũ dolore circa al core p il ci
bo crudo eructa: Macia & trida adõq; il cibo q̃to piu diligẽte-
mente sia possibile. Et p questa ragiõe inel padire le cose trite
grandemente & cum modo mirabile si aiuta il stomaco.

Di il cocho.

iL cocho debi hauere larte & lõga expiẽtia: & i essa sia
docto: patiẽte di le fatiche: & che i quella cosa el desi
dera fir laudato grãdemẽte. Cessi da lui ogni sq̃lore
& spurcitia: cognosca le carne che li fino apresentate. & di pe-
sci: & di lherbe la sua forcia & la sua natura acio che litẽdi qllo
che debi fir arostito: & quele alesso: & q̃le frite. Sia caldo & so
licito a cognoscere al gusto: & cũ lingiegno nõ solo quello che
sia salato: & isipido: ma quelle cose che sono da sapiẽti & qua-
le de fatui. Hio ho conosuti i nostra etade li mãgiari dal prin-
cipe di li cuochi: dal quale ho hauuta la ragiõe da fir facti li ob
sonii: & prepati le bãdiose & sia il cuocho: se le possibile simi-
le a quello. Nõ sia guloso & papatore: cõe e Marsilio todescho
che quello che il suo patrõe douesse mãgiare. et lui primo a co
miciare et deuori.

Di preparare la tauola.

sEcũdo il tẽpo di lãno da preparare la mẽsa: lo inuer
no i luochi serati et caldi la estate in luoghi freschi et
apti la prima uera i albergo grande et aspgi sopra la
tauola li fiori: linuerno se faci fũigatione odorifere: la estate sia
fcõ pauimẽto di fronde di arbori odoriferi di uite et di salice:

lequale asserate i sieme spirino odore: et rendi il luocho fres-
co et recente. Inel autũno le uue mature peri et põe apicati cũ fi
lo: Biãchi siano li mappi: cãdidi li mãtili: acio che se nõ fusse-
ron biãchi e mõdi: gienerasseno fastidio: et tollesseno lappeten
tia dil mãgiare: Coprino li seruili leti: et espedischano le facen-
de sue comesse: acio che nel aspectare nõ sia scõ ricrescimẽto a
li cõuidati. Preparati sião gli altri uasi furbiti chiari & risplẽdẽti
& siamo uasi di terra o uero dariẽto. Queste cose ẽt piu auida
mẽte excita il residente a ala appetẽtia.

Di il sale.

S Ale si richiede nela mẽsa: acio che nõ pari insulse et de
sauie le e uiuãde. Vnde noi dicẽo fatui et mati a gli ho
mẽi et isipidi che i loro nõ hão dil sale cioe igiegno tra
cta dal uocabulo greco che uoltata dasea. i. s. La forcia dil sale
e ignea ipo che q̃llo che la toca neli corpi astrigie dissecca alliga
& li corpi morti se la salitura si scã ali tẽpi: optiamente si cõser
uano: cõe di psuti et de gli altri salumi uedião: Cõtra certi mor
bi uale molto cõciosia che labrusi: repurgi: extenui & dissolui:
al stõacho tamẽ nõ e utile: saluo che i excitare la auiditade il suo
imoderato uso nuoce alfigato: al sangue & ali ochi a certe pia
ghe & morsi uenenosi posto gioua. El sale che tu sei p mãgiare
a la tauola sia biancho & mũdo cõe e il uolaterão i etruria cioe
inella marcha.

Dil il pane

I Ntra gli altri fructi che sono stati trouati ad uso de
gli hõi: il frumẽto e utile. Di la specie dil q̃le secũdo
celso se hãno halica cioe spelta orzo. Tisana, cioe farina dorzo
hamilo cioe ãido. Formẽto. siligo cioe segala. Adoreũ cioe fa-
ro che p li antiq li diceão adoreum: dal qual si dice adorare: im

po che la gẽte di libia offeriuão a li dei inelli soi sacrificii lo ado
reo predicto Ma niũa sorte e piu fertile che il formẽto: ne piu
suaue: o uero che piu nutrica: & maxie se el sia di colia: & ĩi di cã
pi piani lorzo si reputato poi il piu nobile il q̃le si uorrebe semi
nare i terra secca & soluta pche tosto si maturisca & per la sua
gracilitade li calami o uero le chãne di la paglia soa auanti che
glialtri frumẽtali. Di q̃sto la polẽta cũ aq̃ facta p li ama lati e
meglio che di pãe: Il siligie uenne đ affrica: il pãe di laq̃le li an
tiq lo laudauão ma io nõ credo chel sia simile a q̃sto che si usa
inela etade nostra. cũciosia che niũa sorte di pane che si faci sia
mẽo suaue che q̃sto & che la auiditate dil mãgiare mẽo utilmẽ
te ꝯpria. Adõq; q exercita la pistoria toglio faria bẽchefaria tra
xe il nõe dal fare faria dico de formẽto bene maciata & cũ il ta
mixo o uero burato sia tracta la faria de le remole laq̃le farina
meterai inel albuolo o uero uãduia o uero pãificia bene assera
da da li ladi & in essa posta aq̃ calda & cũ sale cõe si fa i italia.
Se tu habiti i luoghi hũidi apechiala cũ il formẽto cioe leua-
mento la farina bene adiutãdo li cõpagni fino a la sua crassitu
dine cioe a la sua fineza impasti cũ laq̃le cõmodamẽtefarassi
il pane. Guardisi il pistore di metere piu ni meno leuamento
di quello che si cõuiẽne ipo che p troppo fermẽto il pane si fa-
ria acro: & p poco nõ si leuarebbe: & p questo saria piu graue
al padire & nõ ben sano ipo che el stringie il corpo. Il pane be
ne cocto inel forno nõ del primo giorno ne di formẽto troppo
nouello sia il pane ipo che el nõ nutrisse cõmodamẽte & tarda
il padire.

Di le pince o uero fugace.

i Mpasta quel medesimo pistore tãta farina cũ aq̃ cal
da q̃ta sia assai a fare una piza o uero fucacia: & ipa-
stata li meti dẽtro di le semẽze di finochi & fetolie di lardo o

uero butyro: o uero olio dapse tamen: & non cũ le cose predi-
cte: & di nouo impasti tãto che tutto si faci i una massa: dapoi
la põzi cum la mano o uero cũ uno steco: & in forno le meti cũ
il pane o uero sul focolaro soto il texto & cinere: cioe a un mo-
do o uero a laltro: copta cũ carboni la cuoci: Fassi etiã de altre
sorte pice senza lardo: & dãdoli il sale olio & fenochi: & sotto
la cinere si cuoceno. Lasso le pice longe leq̃le dil pane cum il le
uamẽto che nõ sia anchora cocto si fano cũciosia che le nõ sia-
no di alcũa dilectatiõe. Sono etiã & alcũi liquali põeno li oce
leti inel pane cum caxo fresco & grasso dapse di li uceli: & i for
no isieme si cuoceno. Quello che sia da mãgiare nãti pasto:

I E da fir obseruato lordine nelo assumere li cibi: cũcio
sia che tutte le cose che mouemo il corpo: ciascũa sia
di picolo nutrimẽto: cõe q̃si le põe peri alcũi piu sicu
ramẽte & piu suauemẽte p prio cibo funo mãgiati. Agiõgo ẽt
la lactuca: & ciascũa cosa laq̃le cruda o cocta cũ aceto & olio
si mãgia: li oui freschi da sorbire precipuamente & traiemata
lequle noi li dicemo bellaria cum specie & pignoli: o uero cum
miele o uero cum zucaro appechiate: neli conuiuii per como-
da cosa si appresentate.

De le cerese.

E li pomiferi arbori apresso di noi la ceresa o uero co
me a Seruio piace la Cerasia li piace a nominarla: pri
mamẽte si maturiscono. Et pria etiã sono da mãgia-
re & da fir poste a tauola. Per questo. L. Lucullo dopo la ui-
ctoria mitridatica: nellãno di la edificatione di Roma Seicẽto
& octãta i italia fu aducte & uxate: di leq̃le ui fue tãta uberta
te che dal mare occeano fine in bertagna puenerõ. Di le Ceresa-
re alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. Le acre stringe-
no il corpo: exaspan il stomaco. le garbe iduceno flegma. le

flaue cioe le dolce la colera ĩprimeno extigueno la sete: induce
no desiderio di mãgiare. Le dolce ueramente sono contrarie al
stomacho: li uermi & humori putridi generã inel uẽtre. Deuo
rate la matina quando sono fresche: le mãdole di le sue osse fan
no mouere il uentre & la urina. De li susini.

Le grãde turba de susini: come dice Plinio & da certi
a colori hano trato il nome suo: cõe sono bianchi & ni-
gri. Da la similitudie dil colore come sono ordearii:
cussi dicti dal colore dil orzo. Da la uiltate alcũi sono dicti asi
narii: Da gẽte aliene alcuni etiã sono dicti Arminiaci liquali p
lo odore peculiare cio odore grato: fino laudati: damaschini so
no longi & neri: dicti da le citate di Syria da damascho hanno
aducto il nome: & sono piu che gli altri prestãti & piu saluber
rimi. Niuno arboro per adoptione: cioe pdocte de natura in si
tiõe facilmente inella natura & famigli di altri arbori passa Mi
rauigliassi Plinio che da Catone non si faci alcuna mentione dil
susino: cõciosia che susini saluatici nascono ĩ ogni luoco: Iuxo
di li susini e auanti il cibo se il corpo e moderato: citã cioe fãno
la colera molifica la uoluptate al sitibundo tole uia li susini &
li pomi tuti: come le crese & li peri: & gli altri ricolti cum li pi-
coli & in la melle posti si che luno non tochi laltro si conseruan
longo tempo. De le more.

L moraro satiuo cioe dõestico tardi inuechia: in egy-
i pto & in cypro produceno fructi di abũdantissimo
succo: & sono di tre colori. In prima nasceno bian-
chi: dapoi diuiene rosse: tertio si fano nigrissime: quasi riguar-
dando il core dil sangue di la giouene Tisbe degypto. La mo-
ra matura ben che latendi alla humiditate & caliditate: poco ta
men nutrisceno: sono aduersarie al stomacho impero che in es

ſo toſto: ſi putrefanno. Ma perche fãno il corpo ſolicito: ſono da mangiare per primo cibo: impero che mouẽno la urina: & tenute in aqua freſcha extingueno la ſete. Sono etiã more che naſceno di le roue ſule cieſe. lequale li medici le uſano in medicina neli pigmẽti: cioe nele ſpiciarie in le medicine A uolere cõſeruare longamente le more freſche obſeruarai queſto modo. Il ſucco di le more exprimerai & meſſedaralo cum uino cocto & i uaſo di uetro il meterai: & poi ui põerai le more freſche nõ molto mature: & longamente le conſeruerai. De li meloni.

I meloni da li pomi meloni parẽo differenti: impero che queſti ſono quaſi rotũdi & affondati: & quelli ſono longi: & aſſimiglanſi al pomo citrone. Et inuero non multo ſono differenti: cõcioſia che li melõi da li pomi meloni facti. Dice Plinio: che quando ſono maturi ſi laſſano dal picho. Io daploro: quantumcunq; non pendino. Grato e certo luſo dil melone e uero che difficilmente ſi padiſſeno: per la ſua frigiditate meſſedata a la humiditate: il melone tamen leuata la ſcorza: & gitate uia le ſemẽze: & dato a mãzare ſcaccia li ardori dil ſtomacho: il corpo humilmente molifica: & e da mangiarlo cum ſtomacho ripurgato: per riſpecto che facilmente i eſſi li humori ſi conuerteno: & retarda la concotione: liquali ſe ritroueranno predominare a li cibi nel ſuo receptaculo. Per q̃ſta cagione da li noſtri maiori e ſtato cõmãdato: che noi mangiamo li meloni a degiuno ſtomaco: & debiamo ſopra ſedere da laltro cibo dummente che li ſia andati a reſidere in fũdo del ſtomacho. El ſuo uſarli nuoce a li nerui quelli humectando prouocano tamen la urina: purgano le rene & la ueſica agiogendoui le ſemenze. Sono alcuni che dicono la malitia di li meloni in beuanda ſi ſcedata: cioe remediata: & ſcaccia-

ta da lossizachare: cioe da q̃llo siropo cusi dcõ o uero da lo oxi melle: cioe dal siropo. Alcũi dicono laqua cõe Auicena ꝓpone altri il uino. Io sẽto cũ la natura laquale doppo il mãgiare dil meloni appetisse uino optimo il quale e quasi certo antidoto: cioe la medicina cõtra la frigiditate dil melone & dil suo rigore Albino imꝑatore tãto li dilecto questo fructo che cẽto ꝑsiche di campagna & diece meloni ostiensi mangio ad una cena.

De li cucumeri.

IA forcia & la natura dil cucumero primo seria stata da explicare: cũciosia che Plinio dica li cucumari per grãdeza excedẽti dicono fir chi chiamati meloni. Io cõfesso hauer errato ꝑ il grãde piacere chio dil mãgiare melõi. Adhora ueramẽte nõ solo a li cucumeri ma ad ogni mangiare li hauerei antiposti sempre. De li cucumeri ui sono de tre generatione. Il magiore e il liuido & meno noceuole pero chel solue il corpo: & ꝑ la sua frigiditade la estade precipue pare essere accõmodato al stõacho. La sua foglia trita cũ il uino e apta a medicare le piaghe di le morsure dil cãe. Le sue semẽze cũ il uino dolce date ĩbiuãda subuiẽne a chui hão mal di uessica. El citrino ilq̃le ĩ nostra etade dal colore citrillo uiẽ chiamato: genera frigidi & nuoceuoli hũori: dõde le febre autũnale nascẽo ꝑ che stãno nel stõaco piu di q̃llo che bisogna le somẽze di q̃sto trite & date a beuere adiuta q̃lli che hão la febre: dũmẽtre che le extingueno la sete. Lo anguineo piu nocẽtissimo che tutti e. Onde dritamẽte dal angue: cioe serpẽte traxe il nome: la forcia dil quale Columela in questi uersi explica.

Liuidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo.
Hyrtus & ut coluber nodoso gramine tectus.
Ventre cubat flexo semper collectus in urbem.

Noxius exacuit morbos estatis inique.
Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza & tracte le se menze: tagliati in fetoline: cũ sale olio & aceto si mãgiano: Sõno alcuni che a riprimerli la frigiditate li aspergieno cũ specie. Lo anguineo hetruso: cioe el lõgo: q̃ lloro liq̃li maxime si dilectãno di pomi & di herbe abraxa la scorza legiera cum sale solamente se li deuorã. Li cucumeri Tiberio principe tãto auida mente li desideroe: che cũ ogni arte li cercaua di hauere etiã dal tempo che non era i ua saxone: Questi quando sono teneri che una femina sia menstruosa & li tochi al primo tochare li occide tãta e la forcia dil suo morbo.

De li chrisomali cioe Armelini.

c Hrisomali io credeua che fussero quelli liquali uirgilio chiama pomi dorati & etiã theocrito el suo uerso unde Marone tradusse li uersi. non sona essere quelli ĩtra li codogni questo da Plinio fi ãnumerato. Che io lo appelli piu dorato che questo nõ il so troppo bene. ma io credo che mossi dal colore lhabino facto. Fa adunq̱ che il sapore si senti tu uoli chio credi che questo sia il uero. Il primo cibo e questo precipuamẽte a napoli: liquali sõno in precio cũ lo aneto & cũ lua passula: o uero cũ uino smerado: o uero cũ deffectato melle cioe purificato melle: mẽno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo ueramente tosto tende a la putrefactione gienerãflegmatici humori.

De li fichi.

f Igari sõno soli fra tuti gli arbori che nõ fiorisenο: dil lacte produceno il fructo. Di questi ui sõno di uarie generatiõe. Sonoui fichi biãchi deli felici. Cõtra q̃sti ui sõno fichi neri dili infelici arbori. Li arbori felici si tienne che siã la Quercia: lo Esculo: lo elice: il Ruber: il Faggio: il corillo la sorbola: il Pero: il pomo: la Vite: il Susino: il Cornolaro: il

Loto e & chi ha dal luocho: Cotogni da la citate di Tiria hã pre
so il nõe La prouincia dicta Aphricana e donde la tolse il nõe.
Hio arbitro che q̃sta sia quella di laq̃lle Cato cercãdo la tertia
guerra di Affrica anxioso i el senato porto il pomo: & adimã
dando ad li padri cõscripti: & maxĩe a quelli liquali parea che
a la uirtute romana nõ fusse da abandonare la impresa di car-
tagine: dicẽdoli. Quanto tẽpo pensati uui che q̃sto pomo sia
stato tolto dal suo ꝓprio arboro cũciosia che el pesse cẽre fres
cho ĩfra gli altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto di car
thagine anchoi tertio giorno: tãto apruouo a noi habiamo lini
mico. Subito fu roto guera la tertia uolta ali Cartaginẽsi: ine-
laq̃le Cartagine che gia fu emula di romani fu diffata. Sõnoui
etiam di q̃lli liq̃li da li iuentori hanno tracto il nõe cõe li liani.
Calphurniani. Põpeiani. Sõnoui ẽt di Serotici precoce: biffere
duricoric liq̃li alcũi presto si padisseno: & altri tardi altri che
do uolte lãno producẽ fichi: altri che hãno la scorza dura. Son
noui etiã di numidici: & di marsici: & di carici: di grosseti secũ
do Macrobio sino appellati figi: liq̃li nõ si maturiscẽo. Albino
parlando di Bruto disse: li grosseti mangiaua cũ la miele come
pacio. Fichi freschi cũciosia che a la caliditate & sicitate tẽdino
& maxime li maturi nõ nuoceno. Benche tuti li fructi generan
mali humori. A li epilentici cioe q̃lli che cadeno da la bruta: li
fichi sechi cõferiscẽo al pulmõe al pecto: ala gola: al cataro exas
perato molifficãno: le opilatione dil figato & di la milza apri-
no scaccião li humori grossi dile rene: & di la uessica: il sangue
corroto caccião & riduceno ala pelle: tamẽ ad usarli spesso ge
nerã pedochi. Li fichi cosi abũdano di pernitiosa hũiditade: &
ꝑ questa cagione a niuno modo si põno desicare. Questo fru-
cto per sua natura ha q̃si duo fece in se: dil quale molto si dile

cto Augusto Il grã Põpeio: mitridate supato & uincto: trouo inel suo scrigno scripta di sua mano la cõpositione laq̃le riceuuta si tenia sicuro tuto q̃llo zorno cõtra ogni ueneno: & senza piculo in colume si riputaua: inelaquale ĩtra una noce: duo fichi sechi: ruta foglie. xx. una grana di sale: tutto insieme si pista & bene ĩcorporate adegiuno si mangia. Sõnoui ēt di caprifici: di generatione saluatici fichi: liquali mai si maturiscono. Fichi cũ peciole longhe q̃to fare si pono: & che nõ sião streti ne machati coglié̃doli freschi li cõseruerai inella melle lõgamẽte.

Libro secundo.

Coloro che di la agricultura scripseno: disseno che larboro dal fructo era cussi differẽte: cõe il fructo da lerba. Le adũq; il fructo q̃llo che nõ cresce a la iusta grãdeza di larbore. Di statura e simile a molte herbe: ma el nõ more & non sicca cõe lherba: ma le cõtinuo: & da il fructo dicemo che nasceno li fructari. Li fructi poi sono stati diuisi in quatro parte. Li azini: cioe li grani hãno dicto essere una parte. Grane di elera: Grane di sãbuco. Grane di ieuoli. Grani di pomi granati. Agiungessi etiam le more: & ciascaduna altra cosa che a q̃ste siano simile. Intra le Bacche cioe pomelle il fructo di lauro Le Oliue: Le Cornole lore: cioe lauade liquali se chiamano faua suriana. Mirtella: lentisco & tutti li simili annumerauano. Intra le noce tutti li fructi che de scorza dura son cooperti: & dẽtro hão quello che e buono da mãgiare Vltimate diceão tuti quelli fructi chi di fuori hão quello che e bono da mãgiare & dentro hãno incluso quello chece duro: siano dicti mali: cioe pomi per questa distinctione alcuni affirmano il persico intra li mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

De li mali cioe pomi.

d I li mali: cioe di pomi hora e da dire: & maxie di qlli che nāti pasto si māgiano. Li garbi & stiptici sono piu sicuri di mangiare dopo il cibare. Le generatione di pomi sono molte di liqli al suo loco dirassi: li dolci: e tosto si maturiscēo: come sōno li orbiculati: li prechocii: li molti meli: liquali tutti quasi il stomacho: & il corpo mouēno: p primo cibo sōno da mangiarli. Li discoridi liquali si appertengono a li pomi dinstate: & questo fu sentito di loro cioe: Credessi che li nutrisceno il flegma: excitare ardori di fele: mouere inflāmatione: a le pte neruose per niēte conuenirse. Galieno āpo pnuncia che tutti nō sono da reiicere: ma solo queli che sono de sapore a quoxo: o uero aspri: & acri li dolci ueramente & maturi & tuti quelli che linuerno si cōseruano suamente sōno odorifferi tolēo le inflāmatione al stomaco ad li nauseati succori: & inducēo appetito Ma li pomi tamē fino riprexi p essere frigidi & humidi & il succo suo expresso facilmente passa in acore cioe in sapore di acresta. Per questo rispecto alcuni hano iudicato che questi simili fructi māgiandoli nanti posto non nocino achui hano buon stomaco cunciosia che li humidiscano il corpo & refrescano li dolori circa il chore

De li peri.

I A natura di peri. Diascorides dice & essere stiptica. & impero pistati & imposti al bisogno auertisceno ad tuti li impeti di li humori che incoreno stagnano il sangue fluente di le nare & di le piage. Di questi alcune sonno dolci: alcuni aspri alcuni acri. Quando sono dolci & di aquaticho & soluto sapore sonno intra il calido & il frigido come sonno quelli picholini & odorifferi e dolci liquali Plinio uolse che fusseno chiamati superbi. Nāti pasto sono da dare. Questi noi in lingua uernatica chiamāo moscatine p il suaue odore

Siano date etiam di simile a queste se ui sonno. Li stiptici & li acri diliquali ui sonno gran turba sian reseruati doppo il cibo alla secunda mensa: ipero che tolti nanti cibo sono stiptici & stringeno laquale cosa alla ualitudine e cõtraria. Elle annotato etiam li peri altra agli altri pomi nutriscono il corpo. Certo inel pero e gran forza: & non solo inel fructo ma etiam inelle radice & inelle foglie. Cunciosia che dili fungi & di li boleti non paditi se in essi fusse qualche ueneo iel toleno. Le foglie cocte sono medicia a certe piaghe. Le semenze di peri trite cũ la miele & date adegiunio il dolore de li interiori submoue. Apparechiansi li peri per tãti modi quãti si fanno le uue li pomi sucini psici codogni. Li pomi tuti comodamẽte si cõseruanno se li pomari haueranno fenestre poste in facia di austro uolgẽdosi uerso al septentriõe. Si dieno distẽdere sopra strami o uero paglie accio che per troppo hore ilquale si leuasse per tocarsi luuo cum laltro non si marcisceno. De la uua.

q Velli liquali la uua q̃si dicẽdo uuida p la abũdantia dil hũore . anotarono la etymologia. drictamẽte mi par che habio facto. cũciosia che di essa ne essi maximo humore. ilq̃le priae mosto. & subito ripossato si appellato uino non ardiro a dire che la uua nasci de arbore: cõe fanno li fructi. cũciosia che chiaro el non sia arbore & a quella medesima iiuria seria adirli arbore. Tegni adũq; certo meglio cõe cosa preclara. ne ancho cõe ad alcuni piace nel numero di li acini si debi ascriuere sia consentito: cõe sono li grani di elera & grani di sambuco: ad q̃sti al tuto seria dissimile. se da le cose uinacee la mãchasse. laquale cosa facilmẽte si potrebe fare se tu imiterai Columella. Fenderai il maleolo: cioe il fusto tra un nodo e laltro si che non siano ofese le giemme cioe li ochi di fusto & li tra

rai tuta la medola: & dapoi lo cōpōerai isieme & aligerai: si am
po che tu nō aligi le gēme. & dapo iterra al damata la meterai
& la saperai & alquāto la hūiderai o uero arigierai: nascuta la ui
te ti ꝓdura uua senza succo: la aminea da la regione e cussi di
cta. li aminei foron doue gia fu falerno. la appaia dal epo: la
bumascha dalla similitudie di le mamile di le uache: le Mareo
to le precore: Nomentanee: Precie: Psithie: lagee: leq̃le etiam
leporie si pōno dire. Sōnoui etiā di molte altre sorte leq̃le ānu
merarle longo sarebe: dile uue che si maturiscono le piu uehe
mente sono le nere: & per questo il uino de queste e meno iucū
do. Piu suaue sonno le biāche p laquale cosa il suo uino fi tenu
to piu grato: intra tutti li auctori si conuiene li fichi & la uua
matura: & agli altri fructi: liquali crudi fino mangiati: sonno
meno salutiferi: & riceuuta p prio cibo quasi nō nuoce. la uua
bene matura & che stata arcolta longamēte o uero almeno che
p q̃tro giorni sera e stata apichata: si māgiata piu suaue & piu
dolce: & māgiata non moue fastidio. Et fresha māgiata il sto
macho: il spirito: il corpo de iflacione pturba nuoce al capo fa
letargio cioe mala infirmitate. Nō sono li uinacei da mastigar
cō li dēti perche piu difficilmēte si padisseno e fano piu catiuo
nutrimēto: le uue che semetino nel uino dolce p seruarle cōe si
sole fare agrauano la testa sono bone apresso ale apicate che si
seruano nela paya. Sōnoui che i aceruo: cioe i multitudie di li
uinacei cioe le graspe le cōseruino. Māgiādōe ifestano il capo
& il stōacho. Giouano tamē nel strigere il corpo: & sono utilis
sime a quelli che sono defectuosi di execratiōe: cioe dil spudar
di sangue. Verde i q̃sto mō le conseruerai le uue che non sia-
no machate rechoglierai: & chocerai di laqua di fiume che dis-
bogli il terzo: laquale meterai cū luua i uno uaso bene obtura
to acio che nō exali: & quel uase alogerai i luoco che il sole non

possi itrare: & quando uorai hauerne la trouerai uerde: & se tu uorai quella aqua dare p idromele cioe p siropo ad lo infermo lapotrai dare seruare iordegnii: & poi mägiädone excitä il stomaco alla auiditate ēt la lainbrusca: laquale li greci la appello no ampelosagriam: di laq̃le accina cioe le pomelle desicate finseruate ala medella cioe medicia. La uua passa optia cussi farsi puode. Colūella comāda che ricogli luua bē matura & quella precocere: & cruda acra o uero la uiciosa meti da pte & quella che e bona distēderai sopra tauole: & ispargile cū uio & poi assuta ad uso seruata: si usa i molte cose. Le uue passule lauate cū uino: & precipuamēte aquelle che sono sēza le uiace cōe q̃lle da corrintho & le narniense. auāti e dopo al cibo tolte: giouano al stōaco & al figato. Di uua cocta inel lauezo o uero chaldaria fassi sapa. cioe uino cocto. dil suo puro mosto structo idefructuarii uasi de fruto cioe. i uasi de legno o uero di pietra. El mosto adonq; decocto si chiama defructo. Donde defructare uol dir chocere mosto. Al sapa cioe al uino cocto. al cūa uolta uio cocto i mediēa si dicto defructo usiāo la sapa i scābio de defructo cioe uio cocto & maxiamēte q̃do mangiāo pōo o pi cocte dopo pasto. Di li mali pūici cioe pōe granati.

Ono ēt certi pōi: de liq̃li nāti al cibo & inel cibo maxie cūli arosti & friti carne usiāo. Di q̃sti sono li mali igranati q̃li ēt si chaimāo pūici de liq̃li ui sono molte gienerationе lequale a hora annumerare sarebe supfluo. Bastine solo a dire di le loro qualitate. Il malo pūico. cioe il pomo granato. la opinione di tutti li medici e che la forcia sua sia stiptica. Pare āpo che i quatro pte si possi diuidere. cioe li dolci la natura arguisse che gli contegnino certa parte di calore. & sōno da māgiare nāti cibo: bēche de li nasci certa inflamatione laquale li greci la chimano. Li garbi al stōaco sonno

accōmodati: & moueno la urina: rifrescano il polmōe: cōporta no a le iteriore. Se quelli pomi parerano troppo garbi: cioe ne li arbori loro: cū questa ragione li remedierai cioe cum il sterco di porco & di hūano: & urina uechia a le radice sue: irigerai cioe inspargierai: & ricuoprili cū la terra: & da quelli arbori poi piu dolce fructo ricolgierai: toglieno in loro certa megia uirtu & forcia tra quelli dicti di sopra: & assumeno in se. li acerbi al pigmēto che si chiama el stomaco sōno piu apti che al māgiar: alhora sanano li uicii di la boccha: di le nare di le orechie: & de li ochi: Dritamente adunque dixeno coloro: liquali negarō che li nostri corpi si nutricano cū pomi granati: cūciosia che il suo uxo piu si conuegni a la medicina che ad usarli in cibo. Quelli che hano buono stomaco & ualido piu sicuramēte auanti il cibo riceuerāno: che quelli liquali lhano debile. Reprimāo li calori: instauran il desiderio dil mangiare. Li accidi cioe li garbi mangiati dopo pasto supprimen li uapori che ascendeno al capo: il tropo calore extingueno: & hano quasi medesima forcia come la coctione: quelli strucati cum le mane o uero premuti cioe il uino di granati. ilquale in molti mangiari usiamo li arendeno. Vltimamente la scorcia di quelli pomi siccata & riducta in poluere e medicina a molti incōmodi: come e a quelli che il corpo hauesse soluto: cioe troppo largo: se tridata cum uino dolce si data in beuanda: Sana etiam le piaghe ineli genitali: cioe in ella uerga: che per calore fussen nassute. A conseruare li mali punici cioe li pomi granati: immergili inelaqua bogliente & subito trarli fuori & apicali.

Di li codogni:

Otonei si dicti quando di li pomi parlemo: & non cotoni: per auctoritade di Varrone & di Plinio e manifesto: liquali cōmemoran li cotogni intra li fighi: lasso la opione di coloro liqli cidōi da cydoa citade di cre

c

te hão appellati: dõde & cydonia: le spicule cioe le sue fete sono dicte. Cotõei adũche o uero cidonii o uero citõei: sono da chiamare: Crudi & maturi a li dissenterice cioe a mal di fluxo: & ali colerici & a quelli che di sangue execrãti cioe che sputão lo sangue optiamente li si dato: aquelli che hãno il corpo soluto cioe lubrico e largo: non giouano decocti: ma che li pdano quella forcia dil succo constringente: & infusi preterea cũ uino o uero aceto al dolore dil stõacho: & alo fluore de li interiori uexati: cioe cõturbati oportunissimamẽte ɔferisséo & i gannano li desiderii de li lãguẽti che tiẽneno che q̃sti representio & i specie & i odore: La similitudine di ciascuno uino uechio. Possi seruare lõgamente li pomi cotonei in questo modo. Ricoglisi sẽza offensa cũ li ramuli soi & cum le foglie acõciate in uase apto & cũ mele de fecato cioe purgato suffuso lõgamente durerão uer di. Cõfectare etiam si puono maturi in questo modo curati da la scorza & in pezi tagliati trate fuori le somẽze & in aqua celeste se metano. doue tanto si dẽno lassare mutando tamen laq̃: fino che la sua stipticitade habio pduta: & che guardãdoli uerso la luce siano chiari & rilucio. Siano dapossa elixati & mezi alessi: dil lauegio tolti & sopra il linzolo mũdo sopra una tauola siano distesi: fin tãto che laq̃ si assugi & in lauezo da poi cũ miele posti tãto boglieno che dil tutto siano cocti. Cocti di nouo sul linzolo biãcho li distendarai. & quasi secchi a lumbra & non al sole. in ela brunida li ponerai & sopra li infunderai lo miele bene defecato. cioe purgato & spumato. & tepido A questo modo quasi si cõfetano le zuche: li cedri: li mali medili. cioe li pomi aranci. peri pomi. liquali molti inspargieno cum le specie. come sono gariofoli. cinamomo. zenzero trito & criuelato. Mali peponi. cioe pomi meloni. le sonde o uero

coste. la cõditura si suole fare in axedo. si macerã p quatro giorni & dapoi che alquanto inel linzuolo hauerano reseduto: mutado laxedo dinouo cocerai: & di nouo inel lizuolo distesi: dũ mẽtre siano fredati: & inella brunita o uero pignata si poneno: & sopra fuxo il miele: optimamẽte si cõseruano. Queste si mãgian inella pria mensa: cioe p primo cibo: In uarii tẽpi si suoleno mangiare. Linuerno: il citro & la narãcia: la estade le zuche li meloni & li cotonei. Ma di li cotonei: q̃sta e la uirtu sua: che nanti cibo mãgiati stringieno il corpo & lacõcotiõe & la largeza tuoleno al uentre: saluo se tu non li ssenderai in do parte: & tracte le osse & sopra infuso il zucharo si cuocẽo. Alhora il desiderio dil mangiare induceno: & sumpti cioe receuuti: diffendeno il capo da le ebrietate. Dapoi il cibo ueramente sigillãoil stomacho adiutano il padire: & moueno il corpo: se serãno tolti cum auiditade.

De el citrone.

i L citro o uero citreo cloãtro: el chiamo malo persico cioe pomo di persia: & appellolo cussi da la prouĩcia Ma uirgilio imitando Homero cum lõga pifrasi circũscripse citro: ĩ q̃sti uersi. Felicis mali quo nõ prestantius ullũ. Pocula si quando sceue infecere nouerca. Miscuerũtq; herbas: & nõ innoxia uerba. Niuno certamẽte dubita questo fusse dicto dil citro: di il q̃le si trouano uarie generatiõe. Altri sono che la silua mauritania pduce. Altri liquali in italia & in media naseno. Tuti tamẽ sono differenti piu tosto inella grãdeza che inel sapore: & q̃si tuti sono di una medisina uirtu & forcia. Sono odoratissimi: & gitati ielle uestimẽti occidẽo le tarme. Da liq̃li odorifera uesta la cirosa: da Neuio fi chiamata. Si generan i persia da ogni tẽpo: altri fino archolti: altri in quel tẽpo si maturisceno. Tiensi ẽt che inelli uenẽi siano salutiferi: che triti cũ uino & beuuti la purgatiõe di le forcie sue guarẽti tali oppressi. Non e

ãpo una medesima uirtu ĩ tutte le parte del citro. Le scorze so
no cali de q̃llo che e dẽtro e semicido: cioe tẽperato: & p̃ q̃sto e
manifesto che lhabi stiptica: forcia: arosti & calide uiuande si a
chostão ad ogni tẽpo. La estate ampo precipuamente: ĩpo che
reprimen la colera extingueno la sete. inducẽo desiderio di mã
giare. A molte malatie la citrea forza medicía: ĩpo che le done
pregnãte da la nausea le liberã. & trito e dato abeuere medega
el budello giẽtile. & le querele: cioe il brõbulare di li interiori.
Sono alcũi che tagliano il citro in fetolini cõe il rauanello &
cũ sale olio & aceto cũciato il magiano. Di li mali medici o ue
ro citrei ad liquali il uulgo li diceno larãce: possidire q̃si quela
medesima cosa. Ele il uero che ui sono alcũe dolce alcũe gar
be. il modo da usarle cum le ragiõe dice disopra potreti guber
narui le dolce nãci pasto tolte dalqual tẽpo si uogli si couiẽne
no al stomaco. & etiã le garbe se cum il zucharo sarãno reme
diati. laq̃le cosa fassi leuata la scorza & tracte le sue cartesine.

De le palme. cioe dactili.

E palme nascẽo ĩ multi luochi cõe al di dogi in italia.
In lochi maritimi di spagna ĩ aphrica etiã sene uedeno
terra sabulosa & nitrosa amano in iudea & per comãdamẽte
nascẽo & il fructo piu suaue & piu ubertoso rẽdeno a liquali
da la forma come lunga & inel megio di la schina hanno assũ
pto quasi certo modo chio arbitro che il nome di dactili glie
stato imposto. ilquale sia simile al dedo ĩ el megio di l corpo
hãno come una fessura. laquale molti la chiamano il bolico
lo. & de li spargeno la radice quando fino plantati per quan
to fi dicto. quella che sara plantata senza el maschio elquale
non se de plantare troppo da la longa se dice essere sterile unde
se el maschio sera tagliato subito deuentano sterili & non pro
duceno fructo. Li fructi di le palme nasceno nõ intra le fronde:

ma ifra li ramiscelì giouenì che esscenο di larbore. La uirtu & riforcia di le palmi cioe di dactili:e calida & hũida: megliori sono li bianchi che li negri o uero che quelli che rosigiã: diensi pelare uia lapelicula laquale diuide la carne da lossa ipero che mangiata il farebbe piu graue al padire. Itẽ sono da trarli losso:accio che non imitassamo alcuni homeni darme di alexandro liquali per piu auiditate mãgioron dactili uerdi & si itrangularono: li piu dolci tolti nãti cibo: piu facilmẽte fãno la cõcoctione & moueno il corpo. Tamen ala spiengia a li denti & al fiato sono aduersarii: la palma: cõe dice: Gelio: e di tãta generositate che la nõ da luocho ala põderositade ma la si uolgie in suxo: & p tale cagione la fi riputata per segno di uictoria cõ ciosia che gia la sia di questa natura che la non consenti a chui la uoglie ne a chui la opprime.

De la nespola:

n On fu nespola in italia a tẽpo di Catone: le radice di questo arbore si dice che si fanno profunde & large.

Per questo rispecto quasi sono inextripabile: le nespole le todesche sono piu prestante che le altre. le somenze di lequale sono austere cioe aspere & acre & le foglie non sono senza rpoprietate: auanti il cibo la nespola tolta grãdemẽte il stõach odissoluto astringe: il fluxo dil corpo i poche uolte fortissimo reprimẽo per la frigiditate: & siccitate: a li dolori di dẽti e medicia. Et la foglia sua etiã: & la scorza: & etiã le radice tagliate & imposte pistate: a li feruori cioe nasciõe calide: e ad il tumore: cioe a la inflatione subuiene: ficcate & trite cũ la miele la conduce acichatrice & piaga: Dil succo suo tolto cum uino: repugna ale beuande uenenose.

De le sorbole.

a D le sorbole sono tre differentie: Alcune sono come li mali: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinate: cioe

accute di soto: cõe li pi. Et altre hão faciõe & figura di oui Fino laudate le sorbule da li medici ple medicie piu tosto che p cagiõe di mãgiarle. Et quãdo ãchora sono biãche: & megie crude: agrauano il stõacho: & cussi quãdo sono mature cacciano il fastidio: molifican le piage nasute nelli interiori. Laqua ne laq̃le ueramente le sorbule sono decocte data i beuanda conciosia che a uino austero: cioe aspero: quasi cũ il sapore imita la natura. Ali disenterici: cioe che hãno il fluxo: e medicina: La sorbola dal sole macerata & i sapa: cioe in uino cocto cõfectata cõe li codogni & peri secundo Catone dura longamente.

De la cornola.

E cornole lequale uirgilio le chiaman lapidose: cioe petrose: pero che di fuori an poca carne: & dẽtro molto osso abiano intra li accine: cioe intra le pomelle o uero graneli: ãnumerate: sumpte in cibo pocho nutrisceno: tardi si conchuoceno: & stringen il corpo,

De il persico.

P Ersiche nasceno per tuta asia: & maxime i persia: donde anui trãsducte hãno il nome: ma questo tardi si facto: & cũ difficultate. Ma da poi in ciascũ luoco spõtaneamente pduceno. Parmi che narino fabule coloriche scriueno questo apruouo li persii: nascere uenenate cũ tormẽto: & p quella cagione Cyro lefecen portare de li in egypto accio che quelli che non hauea possuti uincere cum arme. A lmeno cũ ueneno li occidesse. Fingeno coloro accio la cosa pari piu uerissimile le gypto da il sole & il cielo fussen mittigate. Questa ueramente dichiara Columella per questi uersi. Et pomis q̃ barbara persis: Miserat ut fama ẽ patriis armata uenenis. At nũc expositi paruo discrimine leti: Ambrosios prebẽt succos oblita nocendi. A giunse tamen come e la fama: accio che al tuto la

chosa fabulosa non paresse che fusse sta creduta p historia. Le persiche di terra todescha & quelle di asia lequale hāno li cogno mi da le regiōe: da lautūna si maturiscēo: la estate precocie: cioe fino tenute. Le dirachine in precio nāti le altre sono fresche si pono seruare cō questa ragiōe. Ellegi le meliore & meteli ī muora. & laltro giorno trali fuora & purgerale cū diligentia: & le alogierai inel tuo uase: & sopra le īfunderai di sale & axedo cō saturegia. Il cibo di persici per la humiditate & frigiditate sua fino tenute disutile al stōacho. Tosto si marcisseno: & cōuertiscono in humori flegmatici: Il suo uso quello che negano li medici li mēbri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: fanno il suo camino: Maturi ampo sumpti nāti cibo inducēo appetētia moueno la urina: largano il corpo: leuāo la puza di la bocha. Siccate & mangiate doppo pasto: se nō nutriscēo: tamē sigillāo il stōacho come si tiene ipero che astringeno: Sono alni che dicono che le da beuere buono uino subito quādo se hāno mangiati li persici nāti pasto: accio che presto nō se putrefacino: Nō si depreciata la opinione di choloro che dicono che li persici sono da mangiare doppo il cibo tagliate in fetolie: & poste in buono uino amoiare: impo che la bocha dil stōacho & lionificii superiori refrigerano. Ma questo far si dee quādo ala cena precedēte hauerai māgiati arosti. Le foglie di persici trite & poste sopra il corpo on uero expelle li lumbrici: cioe li uermi on uero li occideno: quelle medesime siccate & puluere pistate le piage fresche di cruēte piage aserano. Le mādule di persici trite cum olio e medicina al dolore di la testa.

Dil olio.

i L bisognarebbe hora la mesura & lordine a cagione che a lo apparechiare: & al cuocere di li pulmēti: cioe

di apparechi: la ragiõe fusse data. Ma perche tũti li obsonii: cioe le bãdasione sono mixti di certi simplicii a questa cosa ptinẽti le prima da dire. Et pria di li ogli & etiam dil olio. Di li olei ui sono molte generatione Cõditiui. Pausii. Radio. Orchite: li quali di oliuitate optimamẽte si apparechiano: come dice Varro. Le salintini: termutie cõditine sono piu grãde: & al mãgiare optime cõe alhora le bolognese & le picẽtine. Le acerbe si sfendeno da uno ladi & da laltro cũ il coltelino: & in aqua freda tãto si maceran: dũmente la amaritudine cũ il grasso si parti. Da poi i uaso di pietra o uero di legno riposti: supra fuxa aqua cũ sale & finochi & fusti di finochi decocti: a tẽpo si seruano. Mãgiansi cũ pessi & carne aroste & fructi: accio che le leuino il fastidio: o uero accio che induchino appetito. Difficilmẽte si padisseno: & sono di puocho nutrimẽto: gieneran humori grossi & glutinosi: cioe grassi. Tolti dapo pasto reprimeno le exalatione dal capo. Di le laltre piu cõmodamente farassi olio trãpeto: cioe col torchulo: come alcũi soglino o uero cũ la mola macinato: che e piu utile: o uero cum la solea: cioe cum strectore cũ ligni che e piu difficile. In le fiselle se arcolgie la oliua & macinassi & exprimessi fin tanto che sono aride: & alhora non dãno piu niente. Quello olio che prima ui esce: se el non sara stato di oliue marce: & tropo mature & rescaldate: e piu suaue da mangiare. Questo Plinio il chiama omphacino. Omphax li greci appellao la uua mal matura. Laq̃le generatiõe di olio a la frigiditate & siccitate tẽde. A cõseruar le oliue uerde che ĩ che tẽpo uorai potrai fara olio: aq̃sto modo farai. Tolte le oliue di larbore: le seruerai nela miele: & quelle trarai a qual tẽpo uorai & farai olio uerde. Ma lolio che di le oliue mature si exprime:

e piu grasso & di piu graue odore: tamen si riputato piu utile che lomphacino p le sue temperate qualitate. Tendi tamẽ a la caliditate & ala humiditate: Varentare lolio tamen potrai dala troppo grasseza: gitãdoui dil sale: & serae piu grato trabendo fuori dil fũdo la murcha cioe lafeza. Tutte le fece dil olio & dil uino tendeno al fundo come di la miele a la sumitade di sopra onde il megliore olio sta di sopra: pero che amale exalatione. Il uino megliore sta inel megio dil uassello: & la miele bona sta nel fũdo del uassello lontano da ogni fece. La forcia di lolio e a fare caldo e forte il corpo. laquale cosa intesia p Annibale che era per cõdure exercito cõtra romani a le trebie cioe a quelle cõtrade inel tempo fredo di inuerno fece ongiere li corpi di solda ti cum olio per scaldarli & fortificarli: & fu uincitore. Lo olio contra li algori: cioe sfredimenti mirabilmẽte adiuta. Beuuto a degiuno o uero occide li lumbrici cioe li uermi o uero dil cor po li scaccia. Vltra di cio hassi per ãtidoto che el sia cõtra li ue neni. Beuuto cũ aqua tepida cũuomito scaccia li ueneni. Sono ui altre pluxore chosse dil ficto olio: lequale per cõsilio le pre termeto impero che a le cose nostre nulla si affanno.

Di la miele.

g Rãde cura & solicitudĩe e a le aue a fare la miele & la cera: & magiore a cõseruarla. Onde Maro dritamen te le appelão scarse Nõ sono giote come le mosche a mãgiare tutto quello che puoteno hauere. Castissime oltra di cio sono reputate. In luochi inquinati o uero che sapino de rio odore: mai le aue ui si apponerano a stare. Se quelli che oleno da unguenti: cõe che da frescho cõcubito puza come quelli che di aglio puzano fino pũcti da esse & da li aluearii: cioe dali cor pi liquali secũdo uarrone da cussi si dicti. Facto p eẽ adunãza

ſi cacciato. Hãno fra eſſe leggie a la ſimilitudie di optimo principe: alquale tutte le coſe ſino differite. Queſto ponẽdoſi a uolo: tutte: il ſequẽno: & ritenutoſi in uno loco: tutte il ripogono & nulla ardiſce uolare da luoco a luoco: ſi trãſferiſceno. Mete no cãpo cioe a li ſoi aluearii: cioe a li corpi di le buxe. Il natura le paſto di le aue e la roſa: ſerpilo: apiaſtro: papauero: faue: lente: biſi: occino: cioe baſilico: piu toſto di queſte ueramẽte p ragione la matina: dõde il miele & la fiore: donde la cera ſi face: ricoglio optĩo miele che ſi faci e q̃lla che ſi facta dil thymo. Per q̃ſto la miele ſiciliana & lo attico p tãto la corõa p labundantia dil tymo & p la ſua ſuauitade di la miele põtica cioe di lacripellago & di q̃l di ſpagna: i elq̃le alcũi auctori deſcriuẽo eſſere ueneno: nõ ſi appertiẽne dirlo noi cerchiamo quello che a la uolũptate ſi affae. Mielle e coſa ſola che ſputa la ſua fece a la pte ſuperiore. Queſto quãto le piu graue: tanto e piu pfecto. La miele cõtra la uirtu dil uino laudata: impo che queſto quãto le piu uech o & freſcho e meglore: & quella quãto le piu freſc ha cioe noua & calida: tãto e piu appreciata. Il cocto e megliore che il crudo: ĩpero che el nõ infla: o uero nõ fa dolori circa al cuore: o uero colera nõ fa accreſcere. Quella di eſtate e megliore che q̃llo di lautũno: a li corpi frigidi & hũidi ſi cõuẽne: a molte malatie e medicina. Nõ laſſa putrefare li corpi. I nelle cõfectione di pomi: zuche. citrõi & noce e tẽura optĩa. Al deſiderio di la boccha: & ĩ molte uiuãde ſi affa molto. Di queſto lo oximele: cioe il ſiropo & lo hidromele: laquale quella medeſima aqua cocta in eſſa e licito appellarla ſi face: laq̃le ſi data quelli che hãno la toſſe in luoco di ſiropo: cõmodamẽte molto io crederia etiam che fuſſe facto di uino & miele: teſtimonio Plinio.

De il zucharo.

Vcharo nõ ſolamente faſſi in arabia & india: ma i ſcicilia & crete laquale coſa dice Plinio. La miele che di le aue ſi ricolto: dicẽdoli miele al zucharo. E fragile certo dũmentre el ſe ſtringie: o uero ſi ſotopõe ad li dẽti. Queſto certo quanto e piu biãcho. tãto e migliore: & certo ꝙllo che di piu longa cãna tagliata ſi ſuole fare: dõde il megliore di tre o uero di piu cocte dicemo la ſua forcia e calida & humida. Queſto fa che bene nutriſſe: gioua al ſtomaco: & molifica le ſue exaſperatiõe ſe dẽtro ui fuſſero. Ineli biloſi: cioe colerici: ampo facilmente ſi cõuerte inel humore che domina. Queſto ꝑ quanto io arbitro; li ãtiqui lo uſauão ſolamẽte i uſo di la medicina. Et per queſta coſa inele ſue uiuãde non fano mentiõe uerũa dil zucharo: Eſſi mãcarono di certo da le grãde dilectãtiõe: cũcioſia che ueruna coſa che ſia data a mangiare non puode eſſere ſi deſauia: che il zucharo nõ la acõci. De qui e naſſuto quello ſpeſſo ꝓuerbio. Che el nõ e ueruna gieneratiõe di mãgiare: che agiontoui il zucharo diuẽti inſipida. Liꝗfacto il zucharo: agiõte mãdule mondate & ſtate a moglio: & poi nete cum laqua: pignoli mundati: nocele: coriãdri: aneſi cinamomo: & altre molte coſe imbellarie riducemo. Paſſa alhora il zucharo inele loro qualitade: a lequale in confectione ſira achoſtato.

Dil lacte.

iL lacte da greci penſo che deriuaſſe. Il prĩo che di gli animali grauedi ſi molgie: ſi appellato coluſtro: & ꝗſto ſi gitato uia: impo che el nuoce a quelli che lactão Sono di quelli che pẽſano la forcia di la lacte ſia temperata: & che el tendi alquanto a la frigiditade & humiditate. Et ꝑ queſta cagione tiẽſi che il lacte bene nutriſſe: & gieneri molto ſangue: cõcioſia che el ſia ſangue expreſſo di le ubere & mamille: cõfor

ta il cerebro al stomacho el pulmone giova: accresce la gienitu ra: cioe il seme uirile: come ptutti li medici si tiene. Nõ e ampo tutto il lacte che si mõgie di gli animali di una medesima natu ra. Lasso quello di le dõne: ilquale in medicina solamẽte si usa. Il lacte ha quasi quella uirtu & forcia quale ha lanimale dal qua le si mulso. Optimo si tenuto il caprino: ilquale adiura il stõa-cho: tuole le opilatiõe dil figato: larga il corpo. I nel secõdo luo cho serae il lacte pecorino. I nel tertio il bubulo: cioe quel di ua cha. Megliore e ala prima uera che la estade & meglio la estate che nel autũno: ouero ne la inuernada. Et e da beuerlo come lo esce di le mamille: o uero tepidato: & restare di receuere altro ci bo fino che el sara la residentia inel stomaco. Il coagulo: cioe il chauo di lacte tracto & mangiato nanti cibo la prima uera & lestade meno nuoce. Impo che dopo il cibo riceuuto: cõe quasi solemo o uero subito si putreface: insieme cũ lui tragie laltro ci bo non padito ad ima. cioe al fundo dil stomaco. Itẽ le da ripo sare da po che lhabiamo sumpto: acio che p lagittatiõe & execi tio che si facesse: el coacesca cioe deuegnia agro. beuuto o uero cũ zucharo ouero miele: si prohibuto da la putrescentia. Le da beuerlo a degiuno & purgato stomacho a cagiõe che el nõ si cõ uerti in quelli hũori liquali sono prĩcipi inel receptaculo dil ci-bo li deprehẽdino cioe arpiglio cõe facilmẽte suole fare. Le am po da guardarsi dal troppo uso dil lacte: impo che la subtilita de de li ochi rẽde piu scura & debile & la predia iele rene & nela uessica genera. La aqua di lo lacte di capra che romane quãdo e facto el formayo p medecina si usa: pero che la rifresca el figa to & il sangue che pharmaticiali: faci la uia a purgare il corpo.

De il caseo

Enche inel tertio cibo usiamo il formayo: tamē ī que
b sto luogo e da explicare la forcia sua: cōciosia che dil lacte dil quale hora habiamo dicto si faci etiā in molti māgiar da fir apparechiati. li cuochi lo usano. A rpigliato & coagulato il lacte nō cū molto choagūlo cioe grasso ouero capo: acio che il caseo: come spesso & quasi sempre aduiene. diuēti acro per mano dil factore. & certo nō macilēta. cioe macra & calda. ma temperatamente grassa riducto in una balla di lauezo inele forme o uero calathi o uero fiscelli sia posto. & sia tanto exprimuto fino che quasi il chiaro sia uscito fuori. Salato il caseo sia posto in luogo che lhabi alquāto di fumo. Et quādo lhauerai riceuuto il sale & che el sia passato qualche giorno. & che el sia dato a mangiare. nō serae cosa incōgrua La dignitate di il caseo ella tuole da li luoghi & dale pecore come di il lacte habiamo dicto. Sonoui ogi casei di duo generatiōe in italia. li quali cōtendeno del principato come il marcelino cussi certo fi chimato da li etruci: cioe dali toschani ilquale fi facto inel mese di marcio in etruria. Et il permesano inele cisalpie. cioe di q̄ da le alpe il quale quello medesimo appellano maiale. po che facto inel mese di magio. La qualitate dil caseo q̄sta ela tuole da la etate sua cioe dal tēpo. Frescho e algido. cioe fredo & humido. salato & duro calido & secco. Il caseo fresco nutrisce bene & molto. reprime il calore dil stomacho. il sangue execrante cioe spudare adiuta a li flegmatici al tutto nuoce. I luechio difficilmēte si concuoce: poco nutrisse. Al stomaco & al uētre e aduersario. Fa grande collera le gote & doglie de li fianchi: Gienera arenela & la pietra. Tolto dopo il cibo: alhora nepoi tuore unpuocho: ipero che el sigilla la bocha del stomacho: & dicessi che elleua il fastidio dili cibi grassi: & gioua ala conco-

De la recocta.

Olto il caseo dil lauezo: cũ fuoco lento tanto il scaldẽo fino che il grasso rimasto al formayo tolto a la parte di sopra notarai quello li uilani il chiamano recocta impo che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biãcha & al gusto nõ e insuaue. & non si tenuta chusi sana come il caseo frescho & di megia etate. megliore ãpo e cha il caseo uechio. & tropo salato. Cocta on uero quella medesima recocta che ti piaqui chiamarla. A molti apparechi herbacei principalmente li cuochi la messedan.

De il butyro.

L butyro ĩ questo modo si facto di il lacte e mulso il lacte di la mulcura. in uaso de metallo. ilquale abimo choartatum cioe largo di sotto. & strecto di sopra a largheza di campana si leua diligẽtemente fi colato p la quiete & di la nocte humiditate inella superficie la grasseza di il lacte risorze & nuda. Et questa li uilani chiamano il panno laquale ligiermente con la chacia il tuoleno. & in uno uase longo il meteno. & cum uno rotolo cioe ligno rotundo. messedano tanto longamente. che el si riduce in massa cioe in uno corpo laquale tolta fuori & seruata in uasi ai tempi in locho di grasso o uero di olio in molti apparechi si usa. Quasi tutti quelli che habitã nele pte septẽtrionale che & nele occidẽtale habino bisogno di olio di ilquale le calide & le tẽperate regione hãno hauuto in cõsuetudine hauerne habũdãtemẽte. El butyro e calido & humido nutrisce quodammodo li corpi for di modo in grassa. Ampo il suo uso frequente: & il stomacho si onfesso. & fomenta cioe se prepara nutrimẽto & esca a le infirmita phlegmatice. Dato in cibo cum mandole mundate & zucharo: fa padire la flegma. leua uia la tosse frigida & secca infuso nele pia-

ge: di animali uenenosi & beuuto ual tanto quanto lantidoto de la medicina & turiacha.

Dil ouo.

O Ouo ilquale li greci il chiamano in molti modi & 1 eui di molte generatione: & quasi tutti di animali u o latili nasceno: li animali che generano oue accõmodate al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci: galine: ma li megliori sono quelli di le galie: & piu salutiferi maxime se di gallo serano cõceputes: lequale ueramẽte come e opinione di alcũi quelle che sono cõcepte o uero del uento zephiro cioe grego o uero pur di propria libidine: quelle nõ sono come laltre saporite: & da ipollare in tuto sono disutile. La forcia di li oui e tẽperata: & impo diceno li medici bene & molto nutrisseno. Louo in do pte si diuide in la chiara & in el rosso. lalbũe cioe il chiaro tende a la frigiditate: el uitello cioe el rosso tende la caliditade: lalbumo e apto inel purgare di le piage & in constringere le cose che sono lasse & mole come i molti apparechi di mãgiari & bellarii: zoe uiuãde usiamo: ma li rossi che si chiamano li uitelli: cõfortano il cuore: & di freschi dico: & fauoriſceno: le mẽbre nutricano: & il sangue ritorna: & riduce putrificato a quelli liquali lhauessino troppo ardẽte: & maxie qdo sono freschi dil giorno: & di galina: di pdice di fasiana. si mangião nõ molto cocti: ma sudati p uno pater nostro. che sorbili siano. Et quelli liquali sono debili cũ questo cibo prima cũ re purgato stomaco. ipero che facilmente si cõuerti in altri hũori Spesse uolte per prima mẽsa cioe primo cibo si debino usare. Q uesto cibo medica la tosse. & ad arterie exasperate a la raucedine di la uoce & execrãti. cioe queli: che spudano il sangue. Li oui cocti inel aceto benche li siano piu tẽperati. tamẽ si fãno

stiptici. & cōstringieno il uētre. li ardori di la uria. & le offense di le rene & di la uesica mirificamēte tuolleno. Et maximamēte quelle che in qlla hora fusséo nate: & erude nasute calde tracta la chiara: igiotiti li rossi. Piu saporite sono le oue di le gallie grasse & non magra: di le passute di formento: horigio: miglio: panizo meglo che passute de herbe. L inuerno cōmodamēte si conseruāo li oui inela paglia: la estade inele remole. Quelle che ī aceto sono state macerate: cioe mogliate p alcūi giorni cōe dice Plinio: facilmēte senza rōperle le tirarai per dētro uno anello Dure cōe affirma Celso di ualentissima materia sono & per questa cagiōe tardesi cuoceno. In quali māgiari li cuochi le usino: al suo logo il diremo.

Di la succidia cioe carne porcina salata

A carne di porci e tāta humida: che nō si puote cōseruare senon salata. Q uesto animale e edacissimo cioe papatore. Per laqual cosa lo abunda di molto sāgue & di calore. Li spurchi & sordidi luochi uolūtieri usa & habita a reprimere il calore cū liquali grādemēte li dēti di li lupi si exagitan quādo la carne dil porco megia uiua squarciano. li lupi portano tali animali uoluntieri a li fiumi & a le aque per extinguere quel feruore. Da niuno animale bruto quest o di grasseza fi superato. Varrone affirma lui hauere ueduto in archadia uno porco il quale per grassaza nō solamente el nō si possea leuare ma ne etiam si possea scaciar da si uno sorze che li haueua māgiato la carne: & dētro facto el nido: & pturito di sorzeti. La porcella q̄do le di uno āno. la ua ī amore. & pta q̄ttro mesi li figlioli inel uētre. bini. cioe a duo a duo li nutrisse. Li pcelli q̄do āchora lactāo sino dicti. nefrēdes p rispecto che āchora nō pōno frēdere la faua. cioe rōperla. Q uādo il porco sia pueuto

ad uno ãno: nõ e incõgruo al salare. Vno giorno nãti chel si oc cidi bisogna tenirlo sẽza beuere accio la carne sua sia piu secca: & doppo morto diligẽtemẽte uolsi salare: a cagione el nõ diue nisse frolo: & puci: & etiã acio che poi da tarme & uermi nõ sia guasto. Quãdo tul salerai sparzi dil sale inel fundo dil uassel- lo doue laparechi: & ĩpezi dapoi il poni cum la crosta di sotto & la carne di sopra: & tãto lo lasserai ne li ordegni: fino che laue ra cõceputo il sale dapoi lo apicherai inel carnario doue sia dal fumo penetrato. Di quei torai il lardo p li tẽpi: de qli psuti. de qui il petasone cioe il piede cũ il calcagno. De qui il sumẽ: cioe le sumache. De qui di le glãdie. Per laqual cosa meritamẽte li uilani le chiamana sucidia: impo che sõno le assõze piene di su cho. Di laquale dapoi facta in succo fassi molte cose ne li man- giari & ne li apparechi si puote fare. come dil horreo: cioe di lo granaro si face. ilquale quella medesima secũda succidia li uila ni lahãno appellata. Cogliẽsi etiam molte altre cose a li pulmẽ tarii cioe apparechi ptinente. di il porco di nouo occiso come il grasso. La carne porcina si fresca come salata. ben che la sia gio ta al gusto. tamen le pernitiosa al tutto: & di male nutrimento come dice Celso.

De il liquame cioe grasso liquido.

Liquame dil grasso di porco: & etiã di oche: a questo modo fassi. Tagliato minuto & posto nel lauezo al fugo di carboni acesi meterai. accio che nõ riceuessi il fumo apicandolo a la fiãma: & cũ tanto di sale il concerai: quã to penserai che sia basteuole. Liquefacto nanti chel si rifredisca inel ordegno partinente lo seruerai. colato prima ampo: dei in tendere & debilo usare poi quãdo: & doue tu uoli. Fassi etiã li- quame di la sonza di galine: anatre. grue. &c.

Dil omento.

o Mento: Celso dixe essere quello ilquale sia costa a li intestini: cioe budeli: simile ali intesticuli: che hanno certe medole: & sono senza sãgue & senza sentimento. Le tunice sue cioe la pele: e in essa il sentimẽto. A quello si di uolgien piu uolte: o uero lo omento: o uero lo itestino cioe budello. Questa gieneratione di morbo Li greci il chiamão: apresso a nui disonesto: ma cõmunamẽte ad questo hirnia e il suo nome. Tuole il dolore & il scroto inelle inguine & a lo abdomine. sõno stati alcũi che hãno dicto essere il grasso duro. Macrobio ueramẽte dice che lo omẽto e simile a le cartilagine. ilquale ueramẽte posto a losso doglioso o uero offenso dũmentre che el porta sectiõe cioe rasadura el sente: el q̃le il ceruelo col suo tacto dice che tormẽta & offẽde lhomo o uero frequẽtemente occide nõ p il suo sentimẽto ma dil suo uestire cioe di la sua pele cioe ad lo omẽto questo porta el dolore Di questo fassi la generatione di apparechio che si chiamato omẽto dicto disopra: Del abdomine: cioe grasso di la pãza.

a Bdomẽ e quello che li greci chiamão quella parte dil uentre. laquale e dal bõiculo fino ad linguina: itra la cartilagine & la pelle giace. Questo tamẽ grasso Testimonio uiee Satyro dicẽdo Mõtani quoq; uenter quodest abdomine tardus. Queste parole sono di Celso. alcuna uolta p qualche botta o uero ritenuto lõgamẽte il spirito cioe il fiato: o uero sotto graue cargo si arũpeno le mẽbrane di lo abdomine iteriore cioe dẽtro da lui. quãtumq; la pelle che li sta di sopra rimagni integra. Sarae adunque lo abdomine quello di ilquale si fae il sumẽ. cioe la assungia ilquale q̃l medesimo si appellato uulua: ne etiã questo obsta ad le turgiẽte nõ le porche papili cioe li sumate essere facte: cunciosia che circha ad lo ab

domen sian le mamille: di le luchaniche & di le altre. pul pamẽ te: lequale di la carne porcina si fanno alluocho suo diremo.

De lo aceto.

I O aceto fassi di il uino: se il uaso sarae uacuo & non sia sarato. Laiere che entra dentro e quello che caua la potentia sua hauendo el uino calidita in si euaporato se uicia elqual e chiamato aceto: tanto fredo che piu che altro li quor extinge la fiama & fa cosa che puode parere merauegliosa che li sassi che il fuoco nõ chuoce supra fundili lo aceto subito si arumpeno. Laquale cosa si lege che Annibal ad li taurini sal ti: a uno difficile passa di prede fece: di lo aceto sono uarie sentẽ tie di auctori di la qulit a te sua. Alcuni dicono che di accute & calide parte constano: che di la sua intensa siccitate si deprehẽ de. Alcuni ueramẽte cõfirmano p questa ragione che labi inse piu de frigiditate che di calore: cunciosia che la colera: che il san gue reprime: & che etiã la flegma per il uehemente suo acore ta glia: nui cõprehendiamo uaria forcia dil aceto: p q̃sto che agiũ to mediocremente ad le cose frigide: elle arẽde molto piu frigi de: & se el fi agiũto ad le calide: le fãno molto piu callide: pene trãdo certo quello che e maximamẽte suo proprio le qualitate in le cose: cõe ho dicto acresse lo aceto a li malinconici: a li lipẽ ti. cioe ali cadẽti dal morbo caducho ad quelli che p dolore de li nodi stẽtão: ad li paralitici: ad li pasmatici: per la uia laquale el fa a li mali humori a li nerui & giũture molto noce tolto ta men moderatamenre gioua al stõaco cacciando uia li soi ardo ri: & instaurando il desiderio dil mangiare. De qui aduẽne di la prima mensa cioe li primi nãti cibo riceuuto molto sia usato laceto: Beuuto & in fuso sopre ad li morsi degli animali uene nosi mirificamẽte adiuta: in ãno pestilẽte usare uolsi questo ne

gli obsonii: cioe nele uiuāde: & nele cose da odorare ad le fiate li polsi & ad le nare: ad mouerlo: & cum esso humectate la casa chomādiamo tuolessi la frigiditate ad lo aceto: & la sua tropo forcia se cū luua passula fira decocto. M. Agrippa dicessi che neli supremi āni suoi fu liberato da lo accerimo dolore dile podagre cioe da le gote: posti & dimessi li piedi inello aceto caldo Di lo aceto & melle fassi lo oximelle cioe siropo come molte altre cose

De lo acore cioe acresta.

q Vello che il uulgo dice acresta Plinio li dice omphacino & per auctoritate di Macrobio li dico acore: Omphax: certo: come ho dicto: e luua anchora acerba & essa significa: p che adunq̧ appellaro io lo olio dile bacche cioe di le olive non mature omphacio piu tosto che appellarlo acresta laquale fassi dal omphace: io nō licēdo troppo chiaro. Macrobio exprime laceto e piu acerbo che lacore: la forcia dil quale aceto el se consta esser piu uehemēte di lacresta laquale acresta piu tēperatamente li ardori dil stomacho riffrena cussi smagra il corpo: & dissolue come suolle fare lo aceto lacore cioe la cresta al stōacho residente & estuāte & sitibūdo figato mirabilmente gioua. Questo e cōtra ueneni: & inelli cōdiendi obsonii cioe nele uiuande da fir apparechiate comoda & salubremente usiamo.

Libro tertio.

l E noce nui hauemo che siano q̄lle che da la pte di fori sono coperte dal scorzo duro: & assai ne dicessimo quando plauemo dil le pōe & hāno dētro quello che e da māgiare. Di le generatione solamente hora mi pare di dire: & prima di le iuglande: laquale da lo adiutare & glande: cussi fi dicta: iuglande o uero perche la sia la giande di ioue: & cussi li sia dicto: ma a quella medesima li greci la chiamano basilica: ha certo questa generatione di arbore noce lequale

sono piu suaue di sapore che li giande. Vnde p exoché dicemo noce solamēte pnunciemo: adiecto lo epitheto: plinio affirma che li greci hāno chiamate le noce iuglande dala grauez a dil capo: dice certamente le foglie che la uirtu de arbori: per la forcia sua penetran nel cerebro. Ma quelli nuclei che sono dentro fano al cibo. Ma fresche sono inimiche ad quelli che tosseno. Māgiate cum la ruta & sale sono contra li ueneni & laiere pestilēte Per lauctoritate de Metridate mirabilmēte adiuta. Valeno ēt li spicoli suoi riceuuti a degiuno contra il morso di cane rabioso. Il scorzo di la noce brusato & trito cū olio o uero uino: & il capo di lo fāciulo illito cioe uncto: tuolle la alopecia & nutrisse li capigli. Le mosche: cōe dice Columella: da orechie di cane schacia se le orechie serão uncte cū li scorci amari. Dali spicoli molti māgiati si fāno precipuamēte la gligliato cū ilquale isieme cū le carne uechie & grasse: a leuare il fastidio: & ad exercitare el desiderio nui usiamo: A questo tundēdo desuda F. nostro rusticello che cosi e cupido di a agliato. Dele mandule.

I E mādole per lo fructo ho atrouato uarie gieneratione: impero che & feminino & neutro si lecto: neutro io p anologia mosso pronūciaria: A migdalo: laquale greca noce: & da la lunga da li nostri si appellata. circa ale calende di febraro diessi piantare o uero calmare: pero che prima che gli altri giermina il suo fructo: che mādula si chiamato: po che le il primo troppo auidamēte da molti cū la folicula si deuorato De qui nasceno spessi dolori di capo & di grauece. Siccate ueramēte ualēo cōtra ebrietate se nanti el uiuo sene toglio cinque Da questi si deprehesi le inflāmatione nascere per quel argumento: che le uolpe diuorate le mādule muoreno: se le nō haueranno laqua apresso. Lo olio inelquale sono cocte insu-

so il sul capo: li caduchi & letargici excitão a le piaghe ĩuechiate di morsi caniui triti cũ la miele subuẽneno li dolori di le rene: beuute cu aqua extiguẽo ad mista umpoco duua passa che suole lenire cioe ĩdolcire le beuande di le loro amaritudine. Le mãdole amare piu tosto ĩ medicia sono accomodate che al mãgiare. Piu dolce & cõfecte & da perse: inel secũdo & tertio cibo usiamo.

De la nocella: o auelana.

n Oce chiamano la nocela: o uero prenestia: laquale li greci la chiamano pontica: laquale nasce dil corylo e cosa mãifesta. Questa tolta in cibo: per sua caliditate mixta cũ la sicitate induceno dolore di capo exagita il stõacho di inflãmatiõe: il corpo tamẽ maximamẽte nutrisce. Arostite sono utilissime ad le distillatiõe da fir mitigate. Trite & cũ aqua mulsa. cioe scollo beuute leuão la molestia di la uechissima tosse. cum la assungia ouero cũ grasso trito. & ale alopecie illita cioe ala infirmita di capilli restaura li dani di le capegli.

De le noce pignee cioe pignoli.

d Ile noce pignee: lequale hão resina disttacti li pignoli tragessi fuora di la scorza li pignoli biãchi. liquali sumpti in cibo generan optimi hũori. sedẽo la sete. toleno la discrassia dil stõacho. purgano la urina. li dicti cũ lua passa spesso usati. tiẽsi che habiã uigore di excitare uenns q̃do dormisse. qlla medesima fortia hano etiã cũ il zucharo aparechiate. questi spesse fiate li nobili & li richi in tẽpo di digiuno nanti pasto & doppo al cibo usão liquefassci il zucharo inel quale inuoluti li pignoli cũ la trula cioe pasta di zucharo in forma di pastello si reducẽo. Ad queste si agiunge bracte cioe ffogli doro: magnificentia credo che si faci & dilectatione.

De le castagne.

LA castagna: laquale etiã si chiama heradeotica ĩtra le noce: Virgilio la anũera in uno uerso. Castãeeq; nnces mea quas amarilis amabat: & q̃sta gienera uigore & fortia nelli mẽbri fra tutte le cose che amangiare sino date: ma difficilimamẽte se padisseno & maximamẽte dali phegmatici: se cum zucharo & miele nõ sarãno mãgiate. Lessate ueramẽte & ãchora calde damatia nãti cibo date cum la miele: giouã a quelli che hãno la tosse. Si arostẽno etiã ad la fiãma ĩ padella pforata: & nõ sono suaue: ne di nutrimẽto: cõe si hãno di quelle che sotto la cinere cũ carboni cum lẽto fuocho sino decocte. Queste mãgiamo piu suauemente colo caseo doppo pasto: la membrana cioe scorza che tra la scorza el fructo cocta ĩ aqua che sia rimasta fina a la terza pte & data a beuere mirabilmẽte sana la scorẽzia dil corpo.

De li siliqui: cioe carobe.

LE silique pero che hãno dura la scorza: meritamente cum le noce sono anumerate. Hio penso che le habino tolto questo nome: impero che silique si dice etiã ala fauan alli lupini: & bene che la sia magiore tamẽ la pare simile p la scorza. Caroba p uulgo la appellano: lequale se serano fresche offendeno al stomacho: largão il corpo. Quelle medesime siccate che serãno operan al cõtrario. Il suo cibo pmoue la urina: & al dolore dil stõacho e grande presidio: si el terzo di carobe: in sei parte da qua acuocere dis boglia p la mitate: & questo succo per cinque giorni al cõtinuo sia tracto e tolto. Galieno ampo di li siliqui pessimamẽte sentie: che apena siano cocte: & stringiano il corpo & acciese li catiui hũori Affirma Valerio flaco uiterbiense medico egregio in nostra etate: le silique lui deueda che siano mãgiate da po pasto: acio che li uapori di il cibo tolto auanti non uadino al capo.

De li pistachi.

I pistachi sono simili ad le nocelle. Di queste li medi
ci inelle pharmacie cioe inelle medecie usano. Hano
q̃si quel medesimo uso come hãno li pignoli: excepto
che la pizatura di li serpi sono di austera cioe di acra & stiptica
uirtute e la sua. Tamẽ sono accomodati al stõacho p quanto si
crede: maximamẽte cõsta quelle & dethorace li uicii di pulmo
ne & di le interiore purgare.

De il peuere.

E specie lequale nui usiamo neli pulmẽtarii cioe mã-
giari: sono di molte sorte: & certamẽte tutte de extra
nee pte inella nostra puincia sino apportate. Da li ar
bori queste quasi sino arcolte: cõe el piper che in frõte dil occaso
luocho ad li soli opposito nasce di arbori simili al nostro giene
ure. Le ampo distãte le somence dil peuero aquelo dil gineure
che ha picoli grani. cõe inele faxeoli uediamo. Q uesti pria che
siano dessicate asunate & al sole scotate fãno che peuere lungo
si chiamato. A poco apoco poi apprẽdolo. p la sua maturita-
te dimostrão il peuere biãcho: ilq̃le dapoi scoctato da li soli &
da li loro calori magiormẽte si tramuta: ẽt certa generatiõe di
peuere: ilq̃le p la itempãtia dil cielo carbũcula cioe carbonza.
Questo e piu aspimo di gli altri: & e leuissimo & pallido. Assi
piu grato essere il negro. Il piu leue di luno e di laltro e il bian-
cho. Nascẽo gli arbori dil piper i Arabia sollamẽte: & itroglo
ditica ma al di dozi in italia la myrtella non e molto dissimile
di amaritudie sa fructo meno decocto. Il pipere calido & sec-
co: & p q̃sta cagiõe scalda il stõacho & il figato: a li colerici no-
ce resolue il uẽto dil corpo: & caccia la uria moue: il suo usarlo
linuerno si laudato piu che la estate.

De il gariophilo.

Ariophilon p auentura si dicto: nasce i india
pare simile a li grãi dil piper: se nõ che le piu grãde e lũ

go alquãto & e piu frãgibille: ae il piede lõgo come la uiola & ha quatro foglie cũ capello sopra le foglie aguisa di megio grano di peuere: Larbore suo ha le foglie spesse in rami di tre cubiti acresceno: la scorza pallida: la radice larga & lignosa: inella uirtute etiã q̃si quel medesimo cũ il pipere: al figato tamẽ men noce che il piper: & ha forza cõtra uenẽi.

De il cinamomo.

d I il cinamomo: le cose quale Herodoto narra sono fabulose tute: & false. Nasce uerametẽ ĩ ethiopia: li fructi dil quale il sito e breue: rami picoli & repressi: cũciosia che mai ascẽdino a duo braci. Quatro dedi di grosseza hãno. Nasce uerametẽ in nepri dumi cioe in boschi spinosi & p quella cagione nõ si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio uirgulto cioe come uerzelle: la bontate di liquali e inela cima circa a uno palmo precipuamẽte ĩtenuissime cioe subtile & debilissime pte se hãno. Le secũde pte tiene ma sono di piu breue mẽsura laquale e quasi cõe e quella la piu uille e q̃lla che e apresso la radice e la sua radice di grãde peso dicta inel tẽplo dil capitolio. Ioue: & di pace da uespesião ĩpatore hauerla ueduto lo dice Plinio. La natura dil cinamomo e calida & seca: fa padire: il stomacho el figato con la forza & dolore dilecta. Il cinamomo crederia che fusse quel medesimo ciamomo. In quello certo al mio iudicio e facta p la sincopa dil uerso.

De il giengiero.

f A uirtute dil giengero e calda e secca: benche in alcuna pte el tendi a corruptiõe: cũciosia che el putrefaci: cioe se guasti cõe fa la tarma al legno chel rode Succurre al stõacho frigido: la sua troppo uligine cioe grasseza humida p il mãgiare dil fructo uerde contracta dessicãdo. Cõtra li morsi di uenenati animali hassi per antidoto.

Di la noce muſcata.

I A noce laq̃le li ſpiciarii chiamão muſcata: e calida & ſecca. Adiuta il corpo humano cũ la ſua forcia. & cũ lo odore adiuta la ſubtilitade di li ochi che fuſſe hebetata: cioe maculata & minuita. Seda il uomito: induce appetẽtia: cõfortãdo il ſtõacho & il figato. Tutte queſte coſe lequale la forcia di le ſpecie i ſe hão: itegre & piſtate da pſe o uero mixte al mãgiare di li homini: ſono uehemẽtemẽte accõmodate.

Di il giafarano.

a Le ſpecie nõ ſenza ragiõe aggiũgeremo al giafarão: bẽche el uaria generatiõe. cõcioſia che cũ le ſue uirtute & colore cũ ilquale ſpeſſe uolte ſino ornate: & cũ il ſapore inel q̃le nõ poche forcie ui ſono. lo accreſca. Il giafarano ſaluatico & domeſtico habiamo. Le radice ha cõe la ſcalogna ſimile. ma di q̃lla medeſima ubertade & gratia nõ e in ogni luogo. La prima ſua nobilitade ſi aſcripta a quello di cilicia: & iui in mõte tauro: & in timolo. La ſecũda licio: la tercia lo Italico. & tamẽ el ſi uiciato in ogni luogo. Lo optio giafarano cõe el ſi tocato cũ le mãe. el crepa: cõe ſel fuſſe fragile. Laltra approbatiõe e che el ſi apportato i mão uerſo a li ochi el morde lieuemẽte la faccia & li ochi. Lo quito in ogni luogo e q̃llo che e graſſiſſimo: & che ſubito ſpira buono odore. Fioriſſe inel naſcimẽto di la uerzela: ipuochi giorni la fiore & la foglia uerdigia. Cũ la brũa ſi recoglie: ſeccaſſi a lũbra. Dil giafarão uolſi il moderato uſo la forcia dil quale e calida & ſecca: al pulmõe: al peto & al figato: & cuore gioua. Beuuto cũ uino: pche le di uehemẽte odore: el fa a la ebrietate. Il giafarano giouene inel ſuo fiore cioe inel nõe dil ſuo fiore e mutato cõe narrão le fabule di li poeti. Sono ãpo di quelli liquali pẽſano che il croco cioe il giafa-

rano: da coryco castello di cilicia fia cussi dicto.

Di le acrimonie & prima di aglio

Aglio p che lha molti spiculi p qllo le piu forte: Agliato cõe la cepola: il porro: la scalogna: & li bulbi: cioe scalogne grosse & forte tutte piu isuaui li fãno. dicessi tamẽ la radice di lherbeta arostita sotto le brõce & sopra laglio dimorata il terro suo odore extinguere. Eui etiam aglio silluestre: ilquale li greci li chiamano scorodõ. El domestico certo ha in esso grã forcia certo ali pernitiosi mali di gli hõini grã demẽte resiste li serpi: & li scorpiõi. Itẽ etiã altre bestiole q̃le si nascondono cõ lo odore suo sollo si scaciano: al morso canino cũ la miele succore: il suo succo cũ olio mixto: & ad li uenenosi icti cioe piciature: & ale ulcere cioe piaghe ẽli corpi sana. Sono stati ẽt di q̃lli che laglio alesso a li frenectici iel diedeno: cocto inela faua: a la tosse & ala suspiratione dil pecto mitiga. Piu utile tamẽ e cocto: & uerde: che crudo & secho secũdo che se extima: cũciosia che el si faci di esso di molti edulii cioe mãgiari: & maxĩe moreto & agliato: diliq̃li li citadini rare uolte lo usano ma li uilani spessissimo piãtassi ad ordĩe per linea uno palmo lontano luna da laltra di spacio. Di le cepole.

La generatione di le cepole: li greci hãno facte molte cõe e Sarda Samotrachia: Ascalonia: Abscalonio da uno castello cussi dicto i iudea: & q̃ste hãno tracto il nõe. Vnde alcũi mutato la sorte: ascalonio hãno scripto. In tute sorte hãno odore lacrymoso. Ma meno inelle tosculane e la forteza anci sono q̃si dolce la cepola rossa e piu forte che la biãcha: la secca piu che la uerde: & la cruda piu che la cocta: la secca cha appechiata. Amano li luochi frigidi humidi & sabulosi. Fino bene cõseruate al fumo apichate: optiamẽte inele paglie: dil mese di marzo & aprile la cepola; al feuraro li uilãi piãtano

la scalogna. Di le cepole li medici sēteno ql medesimo qsi da q ste fino accese le iflamatiōe. il capo si pregrauato: il cerebro & la memoria si ofenxa: iduceō graue sono: & subito fino genera ti hūori phegmatici: adesso atōpsi alcūi tamē hanno opinione che tolte tēperatamēte siano salubre: che molificā il uētre: che iducā sono. che facino appetito: Excitā il corpo: & il suo fomē to cioe fauore al suo uicio e la salace hūiditate acresce. Pistata la cepola & supra imposita a le emoroide le apre sono cōtra ue neni & la coroptela di le aque & al tuto simile al aglio: La cepo la da la cepa e facto diminutiuo. Pare ad Apitio che questa ge neratiōe di bulbi debi sortire altra natura da gli altri. Solamen te pche crescēdo la luna discreseno & discrescēdo la luna accres seno li bulbi. La ascalonia e qsi di la natura di la cepola: qtum qz la sia minore: & mēorbiculare. Nasce la cepola cū uno capo & cum una foglia: a li obsonii cioe apparati de uiuāde: e molto apta & aceta. De li bulbi.

I bulbi megarici cioe scalogne: da. M. Catōe precipu amēte fino laudati. Le il uero che itra ad queste hassi che la squilla sia nobilissima: & piu farasi alla medici na che a altro. di li bulbi li nōi di le sue generatiōe sono explica ti: sono differēti di odore: suauitate: sapore collore. grandeza. Tuti tamē sono di feruida natura. & p questa cosa si dice che li bulbi. mouēno la libidie. Celso dice che li bulbi tute le olere ci oe herbe capitate on uero che le radice che fino date māgiare di ēse chiamare bulbi. Impo qdo di le qlitate di le cose si plaua & el dicesse questo essere utilissimo & uale nel cibo. inelqual fusse grande nutrimento questi douessen essere anumerati in megio la materia di le olere cioe di le herbe familiare che si mangiano di lequale radice li bulbi assumeno. & puocho piu giu dice el predicto. Di li legumi il piu ualeuole e la faua. on uero la lē ticula. che li bisi. Di le olchre cioe herbe da mangiare le piu

ualeuole li raui & li napi: cioe nauoni: & tuti li bulbi: inelliqua li ueramēte io anumero la copella īsieme: & laglio: & la pastina cha: on uero che specialmēte radichi finno appellati. Pitagoras fece li bulbi megarēsi da tāto che di la loro natura el composse uno uolume. Varro scriue che li bulbi excitā il uētre: & p q̄sto iēno da māgiare inele noce. Itē & apicio sente quel medesimo: ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo di la ruca & la forcia dil piper e una medessima cosa. Marciale chiama li bulbi salaces liquali etiam la mor a uenere excitano. De el porro.

p Orri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo & capitato: il sectiuo Nerōe cesare: li diede auctorita māgiādoui ogni giorno cū olio p cagiōe di cōseruarsi la uoce cātaua lui nō solamēte priuatamēte ma ēt ī publico: & ielle scene cioe ielle feste solēne si ralegraua cū il cātare: diceua essere molto obligato al porro cūciosia che el cātoe bene & ꝯserua la uoce dopo la satiōe cioe nascimēto se taglia p mezo pche si faci piu grosso iel capo: Laudatissīo e q̄llo che nasce ī egypto. Et poi lo hostiēse: & lo aricino forono ī precio. Il porro capitato e ap priato a molti uicii dil corpo. Hippocrates li usono Il suo succo p il fluxo dil sāgue resiste ꝯtra ēt li morsi uenēati cū uio dolce ouero cū aq̄ di lacte beuuto credessi che el gioui molto: sana ēt la tose uechia tolto cū lacte di dōa: & le ulcere cioe le piaghe dil pulmōe. Māgiato si tiēne che el uaglia ꝯtra li uenēi dili fūgi alliga cioe salda ēt le roture: molifica le duricie. Le piaghe fresche postoui cū salle subito salda: saccia li ibriageci: stiula uēus molifica il corpo. Tamē il suo troppo usar li fa dolori de capo ꝓpone mali somnii: corumpe li denti & li giēgiue. noceno a la uista. Nōne fuora di ꝓposito māgiare il porro driedo le latuche. porcinagie. & altre herbe frigide. Perirono alcuni p beuere

ſucco di porro flauido cioe ſtãticio on uero marcido. cõe adue
ne a Melas homo darme romano ĩprigiõe di tenuto per comã
damẽto di. Ti. Ceſare.

De li finochi.

i Negli horti holitorii cioe orti odoriferi: naſceno her-
be alcũe ſatiue cioe domeſtiche. dilequale ſi le ſemẽce
come le herbe p li apparechi di li obſoni cioe di le ui-
uãde e bãdiſone uſiamo. Qui la magiore pte ſono odorifere.
Di leq̃le cõe ſi faci il minutal cioe uiuanda di herbe al ſuo luo
cho diremo. Finochi ſerulaceo ſi chiamato da Plinio. ĩpoche
el naſce ſopra ferule cioe bachete cõe naſceno molte altre coſe
ha çalda forcia & ſecca nõ tamen ſimplice. meſedata alui la au-
ſteritatte cioe la forteza ſua. eſſere il guſto lui el dimoſtra. Di
ceſſi che li ſerpi. aliq̃li li finochi ſõno gratiſſimi: & cũ il guſtare
di eſſi finochi deponẽo la ſua uechieza. & la caligie di gliochi
laquale hãno auta & cõtracta. p la ſua longa dimora che ſotto
terra hãno facta. fricãdo il capo a queſte bachete di finochi: la
deponemo & tornali bona ueduta. Vxiamo adõq3 queſta her
ba & cruda & cocta nõ ſenza cagiõe: ĩperoche generan boni hu
mori. cõferiſce al pecto: & apre li meati dile uẽne che ſono ĩclu
ſe dẽtro. cocto cũ la ceſere moue la urina. Le ingiurie dil pul-
mone & dili ĩteriori ſaccia: ualleno etiã le loro foglie trite cum
aceto & beuute aduerſo lo icto. cioe la pizatura di ſcorpioni.
Oltre dicio tolſi opportanamẽte le ſomẽce ſue cũ uio cõtra li
ſerpi ſemĩato il finochio ĩ mezo uno figo ſecho & piãtato lo ar
choglierai piu dolce. il finochio cum il ficho & tolto. tu il guſte
rai piu ſuaue cioe fiche ſeche. Sonoui che le ſue uerzelle taglia
no fino a terra uegniẽdo linuerno & ĩel ledame bouio on uero
cũ humano ſtercho li ĩuolũtano. accio che lãno ſequẽte facino
finochio piu dolce. Cõe de pomi granati etiã habiamo dicto.

De il chumino.

i L cumino e gratissimo al colūbo. inella superficie di la terra apena acostādossi nasce. & tēde in suso. ama li luochi putridi & calidi e da seminarlo al megio la pria uera. Eui etiā di altra generatiōe saluaticho il quale il chia māo uilāo altri thebaicho. Le bachete tamē di questo inelle ter re de ethiopia. & in apricha mirabilmente cresceno. Nasce etiā nele regiōe dile nostre pte. Assi chel sia calido & secco scaccia li tormini del uentre cioe brombulamēti prouoca laurina. Il suo troppo uso induce palore. Questo li ipocriti diliquali uie grā de copia di tali agabatori: & ambiciosi per tuto uiēe assai a iga nare altrui lo usano.

Dil aneso.

I Anexo: & crudo & cocto da Pithagoras intra poche cose si laudato. Verde & etiā arido el da bona gratia a tutte le bādisone & uiuāde a leq̄ le el uiē accōpagna to. Laudatissimo e il cretico: cioe quel di crete Apresso poi q̄l lo di egypto: il suo uso presta appetito: apparechiato cum zu charo li turgidi alui cioe corpi euacua & discarga. Mangierassi tamē dopo pasto piu cōmodamēte: reprie li uapori che uano ala testa: fa il fiato dila bocca piu iocūdo: & tuole il fetore. Cō moue la urina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui: & ex cita uenere.

De il papauere.

i Lpapauere: ilq̄le li greci chiamāo & satiuo cioe dōe stico: si troua che pse medesio nasc. Di q̄sto ui sono due generatōe cioe biācho & negro dil negro si cōcepis se il sapore dil biācho le foglie trite & beuute cū uio la helefātia cū q̄sto si mediga. Di lo satiuo cioe dōestico sōnoui tre genera tiōe. Il biācho la somēza dilquale brustolata si daua apresso de li ātiq nela secūda mēsa: cioe p secundo cibo cū la miele. di il negro: tagliessi il fructo si exprimuto: di ilq̄le li medici lo usa-

no a curare li ífirmi. Eui di una tertia sorte: & si chiamato erra-
tico: ilquale nasce cũ lorzo: q̃sto e simile a la erucha. Il suo suc-
co. li medici lo chiamão opiõ: cũ ilquale tuoléo le cure se trop-
po sarãno: & il sõno fa uenire a q̃lli che ne hãno bisogno. Que
sto medesimo fa lopio riceuuto. P. lucino huomo pretorio: ci-
oe di palacio: íspagna per tedio dila uita. ho lecto che morite.

De il coriandro

i L coriãdro di egypo cõe principale si tẽuto: itra le co
se siluestre nõ si troua. Trito & dato a beuere a grãde
forcia a refrigerare li ardori. Nõ e da mãgiarlo sípli-
ce p la sua ínata malitia: ma o uero cũ miele o uero cũ uua pas
sa: o uero al modo nostro: che e piu suaue & piu salubre cũ axe
do preparato & cũ zucharo íuoltato: Questo dopo pasto use
remo piu cõmodamẽte a reprimere li uapori di la testa: & inel
le cose stiptiche: inelequale molto uale. Cosa mirabile dice Xe
nocrates. se le uera cioe. Il menstruo continersi uno giorno ad
una femina se la ne beuerae uno grano trito: & duo giorni se la
ne beuerae duo. Et similmẽte tãti grani: tãti giorni: se li conti-
gnira. M. uarro dice. El coriandro trito cũ laceto a tẽpo di esta
te cõseruarae la carne incorrupta.

Di la menta.

A mẽta e herba di suauissimo odore: dicessi che que-
sta fue una giouene amata da Plutõe per quanto di-
seriueno li poeti. & p proserpina femina di plutõe fu
cõuertita í q̃lla herba dil suo nõe. de q̃ preterea li si dicto mẽtu
la che q̃si uol dire dono di amore: o uero q̃si merita: o uero che
a la mẽsa il suo grato odore discorra & spira. Questa herba ex
cita uenus p la sua íflãmatiõe & hũiditade quãdo bene la fusse
morta. Per q̃sta cagiõe io credo che li ãtiq capitãii di li exerciti
la deuedasseno a le giẽte darme a mãgiarne: impo che uoleuão

che fussено casti: dōde & castra sono dicti a li exerciti: usādo q̄sta herba. Appetētia induce la mēta: & li obesi cioe li grassi da la marcescētia: cioe dal periculo dil marcire: cōserua rende de il cuor alegro: aiuta il stōacho: occide li lūbrici: cioe li uermi. Vale molto cōtra il morso di li cani rabiosi: seminassi la mēta nel eqnoctio dinuerno. cioe quando le tāto il giorno cōe la nocte: meglio tamē uiēne cū le ramisselle & cime piātate: che cū le somence: Dil hūido mēno si ralegra. Lestate e uerde: liuerno fassi flauo cioe gialeto. Vna uolta piātata dura lōgamēte. Eui ēt generatiōe dil mētastro siluestre: ilquale cōe le uite si ꝓpagato cioe multiplica.

Dil epo.

S Eminassi lepo quādo la mēta: & e dicto epo q̄si apex cioe capo In acaya cioe i la morea li capi di li uincitori di le sacre guerre. di q̄llo ueniano coronati: o uero che li soi fiori le aue uolētieri li māgiāo. Dicessi che hercule uso le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mirabilmēte cōtra li ueneni: & ꝑche le amaro. usasi piu in medicina che in mangiari. Sōnoui di quelli che q̄sta herba chiamano ambrosiana.

Dil serpillo.

S Erpillo si cussi dicto dal serpire: cussi apruouo a noi cōe apruouo li greci. Ineli mōti certo ꝑ q̄lla medesima ragiōe plaq̄le el sisimbrio lōgi& largo scati. Il dōestico mēno serpisse: aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto tuole mirabilmente li dolori di testa ungiendo le tempie.

Dil pulizuolo.

P Vlizuoli sonnoui di duo generatione: domestico & siluestre: il satiuo cioe domestico uale molto a recreare li animi di quelli che da assāi sono affaticati: maxime se li suo ramicelli o uero cīe o uero surculi se-

tano tenute in ãpole di uetro cũ aceto: dilaq̃le cosa le corone di li poeti si faceuão di il pulizolo piu presto cũ ilq̃le si leua li dolori dil capo che cõ le rose. Assicurassi il capo etiã cum il suo ol fato cioe odorare: e cõtra la ingiuria di li fredi &dili caldi. Et legiemo che etiã nõ extuã coloro i lo sole: liquali si ha uerano im posti duo surculi di polizulo inele orechie. La fiore dil frescho brusata li pulici occidi cũ lo odore. Il polizuolo siluestre tiẽsi che habi la forcia &uirtu medesima che ha lorigano.

De li cardi.

c Ardi precipui ha cartagine granda. di corduba etiam uiẽneno li cardi a duo modi: cioe nel autũno la pianta: Le somence ueramẽte uiẽneno di marcio: amano luoghi ledamati in luoghi frigidi. Apparechiãsi li cardi cũ miele & aceto diluto: adiũctoli la radice de la seris &cimino: nõ sia alcũo di senza cardo. Sõnoui di li cardi siluestri due generatione uno piu fructuoso di laltro: anci luno ha le foglie piu grasse che laltro luno & laltro ha puoche foglie: & sono spinose & aspere. El fa nele cime la fiore purpurea: & tosto diuẽtano cõe canuti. Quello domestico fi dato a mãgiare q̃sto p la sua mordacitate austera il stõacho iacẽte: se el nõ si tuole piu auidamẽte alza & cõpone. La sua radice cũ aqua cocta: subministra la uoluptate di beuere a li beuitori. Questo cibo e utilissimo a la matrice: & de qui e che le femine appetisseno li cardi.

Di la saluia.

l A saluia calida &secca usiamo in molti apparechi: & nõ eda marauegliarsi: cũciosia che l.. sia herba di salute impero che la uale cõtra la palasia. & gioua a li dẽti fricati cũ essa, & seda li morsi de li serpenti uenenosi.

Dil occimo cioe basilico.

q Vello che greci nui ēt p la pría longa diremo ocymo: cioe al mio iudicio qllo che il uolgo chiama basilico Ad la pría uera si semíato: la estate si piātato impo che megio crescéo li rami. Fiorisse pría di sotto: e poi di sopra: cōe dice Theofrasto: & dura longamēte í fiori. Crisippo medico al basilico diede questo p uicio che el noce al stōacho: che gli ochi scurisea: che el fa ípacire: che lobsista a li íteriori: & pho la capra questa generatiōe di herba mai thoca. Vltra dicio se pistato sia coopto cū una pietra: genera scorpioni. Māgiato & stare al sole. crea uermi: nutricha pedochi. A quelli di aphrica questo si persuadeno. Se alcuno in quello giorno che hauesse māgiato basilico: fosse morduto da scorpiōe: nō potria essere liberato. Ma ele uero che queste tutte cose p luso lehano trouate false: cūciosía che le capre māgiano il basilico: ne ācho che la mēte di gli hōi si cōmuti p lo odorarlo: & ad li scorpiōi terrestri & marini al suo morso ípostoui un puocho di uino frescho & cū puocho di aceto: sono medigat. Luso etiā ha trouato che ad li māchāti: lo odorato di laceto essere salubre. Affirma galieno el scorpiōe molto delectarsi dil odore dil basilico: & p questa cagiōe ua uolētieri ad le foglie sue: Le tamē dasumerlo mediocremente per la sua troppo forcia: laquale li prouiene da la caliditate.

Di la ruta

l O inuerno ha í odio la ruta. & se aliegra di luoghi aprici & sechi. Vole essere nutrita í terra ciericia. Questa ha amicia cū il fico in modo che í alcun luogo meglio puegnia che soto il figaro. Seminasi meglio cū li rāi inella faua perforata: & arcolgiesi ísurculi a modo di basilico: piu difficilmēte diuene secca: & iuechiata difficilmēte se strepa. bulisole molte fa a le māe come la urtica: Apparechiassi le sue foglie & sio cōseruāo ad usare í certi fassetí. La ruta e molto salu

tifera aluomo. cōe testificā o tāte recepte di medicīe. Di li medi ci il nōe di q̄sta herba essere da extollere. Di leq̄le q̄llo diospo/ li preclaro dicio: che la excita il stomacho: adiuta la cōcoctiōe: mollifica il corpo: extenua lo colore: li uicii dil peto: di fianchi: di li iteriori: & di le rene mittiga. Di q̄l mitridato preclaro che disse q̄to fassi cū ruta: assai ne habiamo dicto di sopra. Le rute sōnoui duo sorte: domestica & campestre. questa mangiata da la mustella: cioe dala donola: q̄do cū serpi la uuole cōbatere cū essa si arma contra li loro morsi uenenosi.

Di la eruca:

LA eruca e calida & secca: &p quella cagione dicta q̄si uruca. Fochosa forcia e la sua. &raro sumpta in cibo mirabilmēte excita uenus. Nasce la eruca facilmente la estate &linuerno: disprecia precipuamēte il fredo. Ad le lactuche crude si data a māgiare p tēperamento di la sua frigiditade. Sōnoui che scriuāo la eruca certamēte essere calida: nō tū di fochosa uirtute: la radice sua in aqua decocta tragie li ossi che sono roti. Le semence beuute col uīo ualēo molto ineli ueneni di scorpiōi. In apparechiare uiuāde le tāta la sua suauitate di questa herba che li greci lhano appellata.

Dil nasturcio.

IL nasturcio tolse il nōe dal tormento di le nare: & dapoi etiā significatiōe di uigore li cōprehēde. dicessi che ī arabia nasce di mirabile grādeza. Questi cōe peculiare cibo usano dice Xenophon. ilq̄le soto cyro cōbateo. La forcia dil nasturcio e fochosa luso suo tamen par che al uenereo si accosti. Il troppo usarlo cōe la eruca nuoce moderato gioua: in pero che laguza lanimo & purga il corpo. & distragie la colera Itē uale a molti usi di medicine.

De la timbra cioe saturea.

LA timbra. testimonio e plinio appresso di noi e dicta. satureia e herba aromatica cioe simile a le speciarie & per grauitate spirante odore. Virgilio la explica in uno uerso. Et grauiter spirans copia thymbre. Se/

minassi questa herba lo origano & la emula inel mese di zenaro. La satureia moue la urina: & beuuta cum uino li letargici: cioe li infirmi che inela morte dormeno li excitan. E ét cõtra li animali aculeati: come sono uespe aue & galauroni. nõ si imposta se nõ utilmente: questa herba fa excitare uenus. Doue bene si chiamata da la saturitate: inelaquale e la libidine: da la q̃le la trasse il nome.

De la nepita.

LA nepita li greci affirmãno che il nostro uulgo li fi dicto: calmiten e di maxima uirtute: &e uehemẽte: i calore unde di mirabilissimi antidoti: cioe medicie: me ritoe da fir ascripta. Al stõacho certo & ale doglie circa al chuore e utile reputata. Le flegme dil capo torace solue & purga. A le iteriore e medicina. disolue la duricie dil budello giẽtile caccia il male di la pietra: cõmoue lurina: cussi simplice cõe a cõpagnata cũ altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tamisata & impastata molto gioua a quelli chel fãno.

De lo aneto.

SEminassi laneto si pcagione di cuochi: cõe per li medici. A questa se dice hauere forcia calida: ne e icẽdosa ne austera cioe amara: ha in se certa posanza di molificare: & se nui crediamo ali auctori greci nutrisse cussi come il cibo di atleti. senza aneto: serebe manifesto che li maistri di zuochi nõ fusseno aniun modo. A li ifirmi gioua cũ olio tepido & sopra al cerebro infuso. Credessi etiã che la doni qualche rimedio a cui hãno la febre. Mitiga li dolori dil capo: la tẽsura cioe extẽsione di nerui rilassa. Quelli che nõ dormeno: li inuita ad spanza de quiete. Cocta in aqua tre bicheri & dato a beuere: rileua mirabilmẽte le querele cioe li brombularii dil stõacho ultra dicio moue liructi: ĩpero che ladiuta la cõcoctiõe: Seda cioe

cessa li tormenti cioe brõbulamẽti dil corpo: strige il corpo: le sue somẽze scaldate & mangiato soto alle narre sedia cioe cessa il sangiozo.

Del thymo.

t Hymo e herba dulcissima a le aue e amicissima: p q̃to dice Marõe. Vt nerme galathea tvmo mihi dulcior hvble. Sũpto assi q̃sto nõe dal odore cõe appare. La fiore e pitvmo: cioe la fiore di q̃sta herba genera questa herba ilq̃le ricolto & alõbra seccato. Sõnoui di do generatiõe. Il calido cũ la radice lignosa che nasce nelli monti: ilq̃le etiã e il megliore: Laltro piu nero dal fiore nero. Luno & laltro in cibo & ĩ medicina si cõuiene: E calida & di austera cioe amara uirtute insieme. Riceuuto Thvmo in cibo discacia la caligine: cioe offuscatiõe: occide li lumbrici: la urina scaccia ꝓuoca il mestruo: ale femie trage li puti morti inel parto. Trito cũ la miele & dato ĩ cibo dissolue la flegma: Mixto cũ la polẽta & cũ uino macerato: ali coxendici & caldo suprapostо a li sciatici e saluteuole:

Del origano.

s Ono che tẽgono che origão sia dicto nõe greco: ilq̃le colorisse il uino: che se cussi fusse il uero: el si douerebe ꝓnunciare origoeño. Le stata facta inel nõe di questa herba grãde mutatiõe. cũciosia che di eradio & ocenitẽ che greci il chiamaueno: hora si dicto origano: ilq̃l ĩ medicina piu che in cibo e efficace: ne mẽno il dõestico che il siluestre: Trito cũ uino biãcho & tolto ĩ beuãda: resiste ali ueneni de li scorpioni & di li aragni: discacia le cruditade: mollifica li inordinamẽti dil stomacho dato cum aqua calida.

Dil cerifolio.

Erifolio hae forza fochosa & accerima in esso. Trito & riceuuto col uino mittiga la doglia dil fiãcho cum aqua mulsa risolue il flegma. Cũ aceto occide li uer-

mi ali puti & le tarme: la uria cōmoue: scacia il mēstruo. Trito cū cera & assongia la parotida cioe la similitudie di le glādule solue lequale nasceno circa a le orechie. Vnde & parotida si dicto che apresso le orechie laquale greci chiamão perho che li nasceno.

Dil amaraco.

q Vello che le gypto & la syria Sansuco han appellato li diocli & le gēte sciciliane hāno chiamato amaraco. Narassi nele fabule che questo fu uno puto regale: il quale portādo certo precioso unguento: & a caso ꝑlapso: cioe caduto & roto il uaso: di quello suauissimo odore: uehemente fusse afflato: in odorifera herba fue conuerso. Diascorides dice che li romani la appellauano persa. Seminassi a un modo & a laltro cioe cū somēza & cū li ramisceli: cioe cimete: ma di le cimule e piu uiuace & di megliore odore. Calido e lo amaraco: & secco: apre il meato cioe la uia di le narre. Depone li humori glutinosi: cioe dil capo: Trito cum aceto & soprapostoa la pizatura di li scorpioni: guarisse lo infermo.

Di la enula: cioe hiola.

l A enula ha forcia calida & secca. Le sue radice in certi apparechi usiamo: liuerno maximamēte laquale si tenuta salubre herba: ipero che ladiuta mirabilmēte il core: & diffende il pulmōe da mali hūori. A li Sciatici & a quelli che hão dolori ieli nodi: & ale ifirmitade che da frigiditade si ano nassute gioua. Tiēsi che el suo succo scacia li lūbrici a li puti: & cacia li morsi di li animali uenenosi. Sumpta a digiuno confirma li denti.

Dil sisimbrio.

s Onnoui che il sisimbrio appellino timbreo. Leuassi questa herba in alteza dil piede. Ilquale nasce in luoghi irrigui: & le simile al nasturcio. Troassene di dōestico & di

siluestre: luno & laltro e cõtra la pizadura di li animali aculeati cõe sono li calobrõi: uespe & simile: e efficace: seda il dolore dil capo: reprime il uomito: il sangiozo & li tormini dil corpo: Cõstringie le dissolutiõe dil stomacho: cussi in cibo tolto come in beuanda.

Dil marubio.

m Arubio e quello che li greci p amaritudine il chiamano: de liquali el si ãnumerato ĩtra le prime herbe. Le somence & le foglie dilq̃le trite giouano cõtra li serpi. Seda sicurissimamẽte li dolori de li fiãchi: & dil pecto. Castor dice esserui duo generatiõe di marubio: il negro ilq̃le el lauda piui: & il biãcho. Di uno & di laltro tagliato minuto cũ faria imposto fassi fritelle: di lequale cũ lolio fritte in padella si mãgiano nanti pasto p sanitade. Tiensi che scacciano li lùbrici & per questa cagione si soleno apresentare ali fanciuli.

De lo abrotano.

l O abrotano e herba di iucũdo odore & graue herba. Dicessi che q̃sto nõe da abrotonio fue cõuersa una femina in herba: & tolse q̃sto nõe p colui che la cõuerti ĩ herba. La sua fiore ha colore di oro p se medesima nasce: & cũ le cime sue si ꝓpaga & toca se medesima Seminasse adunq; meglio cũ le somẽce sue che cũ radice o uero ramisseli. Di le somẽce nõ senza fatiche si cõuiene strapiãtare. Fi offenso labrotão p troppo sole: ma doue le in luogo tẽperato uiue: & conuale dal uicio & drito fruta.

Dil hysopo.

l O hysopo ama terra humida & opachi luoghi. Sonno etiam alcuni che pronuncião hysopo ĩ neutro gienere. Achostassi a li sassi cũ la radice & lherba: al gustare e calida & feruente. Contrito in olio: resiste a li phthiriasi: che e morbo pediculare: & leua la piza dal capo. Lo optimo

e di cilicia dil mõte tauro: dapossa il pãphilio. Sũpto col fico: cũ farina miele: & cumino. il pecto & il stõacho adiuta. & simplice e altutto contrario.

De il petresemolo.

Vello che li greci dicono petrosilinõ. nui petrapiũ potemo appelare. Collũela il chiama holus atrum. cioe hiposelinõ. impo alcũi che hano questa opiniõe. Ad le macerie cioe luoghi macri si ralegra fir semiato. & lombra il nutrisse & gioua. Se el nõ fi cauato cũ la radice. el dura lõgo tẽpo. & le foglie sue ad li apparechi subministra: Il macedonico da il gusto di suauitate & di odore cõe di specie mirificamẽte fi laudato. pho che el fi etiã iprobato lo alexãdrino: & il smirtneo Q uesta herba e aduersaria ali scorpiõi. beuuta la somẽza guarisse li tormini ali iteriori. quel medesimo fa le somẽze decocte & mulso cioe strucato. beuuto leua la difficultade de la urina. La sua radice cocta i uino. caccia il male di pietra di li lũbi. & di li fiãchi. Medica li morsi dili cãi rabiosi. beuuta & ilita: Eui etiã di altra generatiõe ilquale fi chiamato ortoselinõ. Q uesto si leua suso dricti fusti. Le somẽze sue sono simile al cumino. e efficace ali mẽstrui & ale urine. Alcũi hãno agiõto oposelinõ: differẽte da le altre generatiõe p la picoleza: le foglie satiue dõestice: & le radice di colore rosso ma le tamen di quelle medesime uirtute. cõe e la prima sorte predicta. impo che & ale pizature di li scorpioni & ali morsi de li cani rabiosi le somẽce di q̃sto elquale e licito a chaimarlo holus atrũ: cũ uio dato soccorre. Immulso cioe non strucato & dato a beuere. medica a le difficultade de le urine. Li tormini dil uẽtre & le altre querele cioe lamẽtatiõe di li iteriori et budele a quel medesimo modo sana La radice cocta i uio ad la pietra: Li fiãchi et li dolori di li lumbi succorre cũ quella medesima beuanda. Il succo a lo algiẽte

ppinato: cioe al sfredito lo exoptato calore p li mēbri diffūde.

Di lo absincio.

I Bsincio e di secca & calida uirtute: Per la sua amaritudine tolto i cibo p cagiōe di sanitade. Fa il stōacho piu ualēte: Le fibre cioe le pelicule dil figato aprele: febre etiam longhe come quasi le quartane minuisse. Eui etiam absincio romano: ilq̄le e piu accōmodato al māgiare p quanto si crede. Di q̄sto apitio ne fa cōdito cioe i uiuāda apparechiato.

LIBRO QVARTO.

I E stato necessario prio scriuere alcūe cose: acio che q̄do di li obsonii cioe dili apparechii di le uiuāde plesamo el nō paresse lōgo: & forsa etiā alieō a narare le uirtude & forcia di esse pprie cose. Sarae da dire de q ināti di q̄lle herbe & holere: cioe herbe fāiliare da māgiare. Di leq̄le o uero cum le sopradicte: o uero dapse apparechiate nāti pasto usiāo mācādone li fructi. Ne ācho intēdesiāo: se le cierese douessiāo māzare p primo cibo: & poi quādo li susini: & cussi di gli altri fructi: daliquali siamo deduti a lo appetito. Ne intendessiamo se le lactuche lintibo & le altre herbe familiare fusserō da fir preparate al nostro uso. Et facilmēte p la frigiditade & hūitade di tāte diuerse cose insieme & cōfusamēte māgiate: possiāo ogni cōcoctiōe ipedire: & tuore a la natura: laq̄le cosa nō potria essere piu pniciosa a lhō. Se adūche li pomi & li fructi ce mācherāno: nō sarebe in iucūdo tamē lestate piu che liuerno: & a la cena piu che al disnare le latuche a q̄sto modo apparechiate māgiare.

Dil apperechio di le lactuche.

I A lactucha si tienne che sia dicta dal lacte: cioe da la abundātia dil hūore che la ise: o uero dal lacte che le nutricāo a le femie: dilq̄le la le ēpieno: p quanto tiene

apulegio di questa herba ui sono di molte generatiōe: ma ele il uero che nāci tutte le lacticaule: la sessille & crespa si laudata: Si seminā & stripiātan tutto lāno belle: & irrigue: & in luochi grassi & ledamati: legitima cosa e al tēpo dila brūa gitare le somēce: la pianta al fauonio: strapiātare: ouero al fauonio simina re & alegnotio strapiātarle uegnēdo liuerno: le biāche i prima tolerā linuerno: Sōno rifrescatiue ad la natura di tute: tiēsi che siano frigide & hūide & p q̄sta cagiōe la estate leuāo il fastidio dal stōacho: & iducēo lappetētia al stomacho. Dicessi che diuo augustino iperatore che i le malitie le lactuche erā da cōserua re ad uso. Et nō mareueglia ipero che le adiutano le cōcoctiōe: & generā megliore sangue che le altre herbe familiare: cocte & crude māgiāse le lactuche crude se le nō hauerāno bisogno da fir lauate: cossi le apparechierai: sōno etiā piu salubre che quelle che cū aqua fino lauate: ipiadena le meterai: & cū sale trito le inspargierai: olio poco piu aceto assai le ifunderai: & subito ledi uorerai. Sōnoui che ad queste adiungieno un poco di mentha & petresemolo: acio che al tuto non parino senza sapore: & acio che p la troppo frigiditate dile lactuche nocesse al stōacho: Cocte & strucata laq̄ i piadēa apparechiarai: cū sale olio & aceto apparechiate ineli cōuiuii apponerai. Sōnoui che a q̄sti ui inspargiēno umpoco di cinamomo on uero piper trito minuto. Questo cibo induce sōno: la tosse generata p hūore calido mitiga cōmoue la urina: uenus retarda: il corpo moue. Tamen il suo frequāte usarle & maxie fresche la subtilitate degli ochi offusca. Eui etiā altra generatiōe di lactuche: lequale se chiamāo chaprina. Questa pistata & gitata in mare li pessi che sara li appresso subito moreno: & questo medesimo ad li fiuminali: la lactucha sarralia & quella agreste cioe cāpestre coloro liqua

lila chiamarono serra: laquale lae inella schīa si tiene che sia sta ta dicta. Questa forsa e la endiuia.

Lapparechio dila endiuia.

l A endiuia io laueria ānumerata infra le lactuche ben che di questo nōe aprouo li antiq nulla mētiōe ui sia facta. Eui de dōestica & di siluestre: luna & laltra e salubre piu amara e la siluestre piu iocūda e la dōestica: & maxime quella che leua le foglie crespe. Aparechiassi etiā questa cōe la lactucha cussi cruda cōe cocta lesa. Lendiuia in cibo sumpta & refrigera lestuātie precordie: cioe rifrescha le passione dil core: apre le uēne del figato & fibre cioe le pelicule sue: & apre il meato cioe le uie dile uene. La endiuia ae q̄sto peculiare cioe dignita: che rifregera le cosse estuāte. cioe le cosse troppo calide & scalda le algente cioe troppo frigide. Trita q̄sta herba cū la ꝓpria radice & ali scorpioni & di gli altri animali liquali cū laculeo cioe punctura sua nocēo. iposita a lo ferito subuiene. Il succo di questa medesima data in beuanda in questi simili ueneni fa succorso.

Lapparechio de la buglosa

q Vella che li greci chiamā buglosa: nui chamemo lingua bouina che sona quel medesimo p la aspiratiōe: Calida e il buglosa & hūida: cussi la domestica come siluestre. Sumpta in cibo aqual modo ti uogli purga il sangue iduce alegreza cacciādo laffano dil chuore: Cocta cū aq̄ & miele presta auxilio a le ulcere di la bocha cioe fistule on uero uissigete a la tosse & ala raucedie da auxilio iela malāchōia fa copia di optio sāgue Apparechiassi & cruda & alexa Cruda bū lauata

& collata laqua p uno reticello acio apto o uero inel capo di la tauoglia cũ la nepita mẽta & petresemolo in la piadẽa apparecherai: cũ sale & olio: la isspargerai & inuolgerai fino che la beui lolio: & che la sua asperitate si molifica: laceto in ultimo infũderai: nela mẽsa subito meterai Alexa apparechiasi come la latucha.

Lapparechio dil pandodopo.

f Assi etiã lapparechio dicto pandodopo: di lactucha buglosa: mẽtha: nepita: phinochio petresemolo: sisymbrio: origão: ceripholio: cicerbita laq̃le si dice ẽt. terraxicõ. Lãceda laquale li medici li dicono arnoglosa: morella: fiori di fenochi: & piuxore uolte di altre herbe odorissere: bene lauate & collate cum il modo dila buglosa predicta: collata si richiede una piadena larga: cũ molto sale uol essere insparsa: & cũ olio de essere inonta: laceto dapoi sopra infuso: & cõe hauera alquãto ripossato: la sua siluatica dureza e da fir mãgiata & cũ li dẽti bene trita. Questo apparechio richiede umpocho piu olio che aceto: linuerno piu che lestate si cõuiene: p la concoctione che ualida uole linuerno.

Lapparechio dile purcinagie.

s Ia bene lauata la purcinagia: & seperata dale foglie predure: ĩ piadẽa riposta cũ cepola minuta tagliata: cũ sale: olio & aceto sia apparechiata. Sonnoui che a cõprimere la sua frigiditate ui spargieno piper trito on uero cinamomo: la portulaca laq̃le inuero poplin seria licito appellarla e frigida & hũida: & p q̃sto nõ molto nutrisse p quanto si extima. Tiẽsi tamẽ che la extigui li troppo ardori dili stõacho di le rene: & dila uesica: il suo troppo usarle offusca gliochi: a uenns inibise & hibisse li insonii soi. Itẽ mãgiata cũ polenta resiste a le uomicione cioe brõbulamẽti. Di le budelle rifresca il

corpo: sanna quelli che hano mal di gote p caliditate. La sua radice appicata cũ filo portata al collo expelle il morbo dil uua laq̄le cosa Plinio scriue che occorse a uno homo di palazo: fresca ultimamēte masticata leua la stupefactione di li dēti quando hauesti mangiato fructi troppo garbi & acri.

Lapparechio dil rosmarino.

c Ollor liquali hāno hauuto in cōsuetndie: laucius cioe piu largamente: & piu salubre affare lappechio di li fiori dil rosmarino etiā la fāno. Di q̄sto frutice son noui duo generatiōe. Luno e sterile: e laltro e domestico & alq̄le le foglie. la fiore. & la somēza e resinaceo. hāno in se lo odore dil incenso. la radice anchora uerde & imposita alle piaghe risana li corpi. Il succo dil fructice. cioe di le foglie e fiori: & la radice risana il morbo regio cioe cancharo o uero foco siluestre Asotiglia la uista. La somēza si data in beuenda ad trare li uicii dil pecto. Li fiori suoi ricolti la matina. & senza lauarli al tutto accio nō pdino la fortia sua cum sale bene trito olio & aceto apparechiati alla uoluptate & salubritate fāno bono fructo. Impo che scaldano il stōacho. & li hūori reumatismi tu ole uia & ad li asmatici gioua.

Di lapparechio dila malua.

ſ E marauigliarāno forsa coloro che nō sāno la natura di la malua. che io habi missa q̄sta herba itra le cose da māgiare. Ma restissi di marauegliarsi. & di quāte laude la sia da extollere uoglio che intēdio la malua eui duo generatiōe. dōestica & silueſtre. & ciascuna e da laudare. quella laq̄le si chiama altea cioe che alta accresce in fusto. p la largeza dila foglia sia conosuto. La dōestica e minore. Questa li greci dal molificare dil uētre. lāno apellata. Ogni terrēo doue si recogle la malua si ingrassa. Vale questa herba cōtra tutte le accu

leate pũcture: & precipuamẽte dil scorpioni: uespe: dile ape di sorzi: di aragni: che trita cũ lolio: & sopra la punctura distesa lhomo da q̃lla onfesa & di tale bestiole deffẽde. Cruda distesa ala piaga extrage ogni pũcta di quelli aculei. Dicesi che lhomo nõ auerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse umpuocho dil succo di la malua. Valle etiã q̃sto succo benche el sia alquã- to in utile al stõacho: cõtra la colera malãconica: & maxĩe a q̃l- la che gia induce lhomo a ĩpacire. Fi elixate le foglie dila mal- ua: & leuata uia la cima. & in piadena posto cõe li sparesi cũ sa le olio & aceto si acuncia Apparechiansi etiã a quel modo li fio ri ne fi reputato questo appechio se nõ salutifero. cũciosia che a quelli che hãno male dila pietra: & a la ĩflatione. & a li tormini dil corpo: & medega etiã a li sacri fuochi.

Dil apparechio di li intibi.

I intibi fino reputati ĩpaciẽti dil fredo. le foglie: & la radice sono optime ad ristaurare il fastidio dil palato Eui etiã lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il chiamano ambulã. Questo e siluestre tenuto: Ala prima uera le caule cioe le fusti. lestate la foglia: lo iuerno la radice bẽ laua te & excauate p la sua dureza & amaritudĩe. cũ sale olio & ace to salubremẽte se mãgião. Impo che il stõacho scaldato & dis soluto astringeno & rifrescão. stagnano il corpo ad li disenteri ci cioe a quelli hãno fluxo cũ excoriatiõe di li budeli. giouano. Cocto lyntibo dissolue uenus a li ĩteriori. & ale rene. & al stõa cho giouano et maxime se cum aceto decocto cũ luua passula mãgierai. on uero cum q̃lche fructo di patina lo appechiarai. cum cinãomo trito quãto tu uoli poco inspargerai. Questo cicorion cioe intibo: p la sua singulare salubritate alcuni lhãno chiamato Creston: Alcuni Pãcration impo che tuti li bẽi abra

ciamo. Lo usare di q̃sto & la uesica adiuta & la genitura che ha diffecto di fluere troppo riduce a sanitate Gioua a quelli che sõ affaticati da peste. Al figato etiã a refrigerarlo questo e nasuto nãci tutte le altre cose. Le fiore sue: p nulla nõ sono dispare dale caule sue cioe dale foglie & fusti: & a ql mõ sião appechiati come habiamo dicto di sopra. Sõnoui etiã che lo itibo: come dice Cornelio celso il pronũcian i masculino genere.

Di lapparechio di la saxifragia.

l A saxifragia si appellata: come dice Appuleio: impo che la frãgie le lapille cioe le pietriscele inela uessica & le deminuisse. La radice e simile a quella del petresemolo: laquale tolta lauata & tagliata in peci cũ sale olio & aceto mãgiata per la sua caliditate & sicitate la pietra come habiamo dicto: arompe: Purga le rene & la uesica: padisesi tardi p la siccitate laquale ala cõcoctione e cõtraria laquale adiuta contra il calido & humido.

Di lapparechio di la pimpinela.

p Impiella allaquale li greci li dicono bibnela: uirtu calida & secca e in essa. Et p questo tarda al padire dilectatione & uoluntate di mangiare induce. Ricolta & i piadena: & cum le sue foglie ꝓprie se la e tenera diessi riponnere cum sale olio & aceto sidie cõciare: & se la sara dura di foglia nõ restare di torla. Questo cibo apre ioccinoris: ꝓuoca la urina: a le pietre non meno di la saxifragia gioua: ma non le minuisse tanto.

Di lapparechio di la acetosa

A acetosa trage il nõe dal acro che le in essa ꝓpria: & diuidessi i q̃tro generatiõe: duo dileq̃le non usiamo

in cibi: lapacio & rumice: cioe lauazolo: le altre duo uieneño nel li apparechi nostri dili quali luno ilq̃le si puote dire oxilapacio cioe laua uolo siluestro: & q̃sta ama luoghi arenosi & petrosi. Ha la foglia piu acuta a similtudie di ongie expolice instantia cioe crescendo inel sole: & caule cioe inel fusto & nela foglia: ha certe fibre: cioe uene grosse. Questa herba la mia uernacula sal ma: dice che se la si mete i sale si chiamata sapore. Laltro che hy polapacio si dicto: nasce i piu fecũdi luochi: q̃sto ha similitudi ne cũ il trefolio. Et q̃sta si dicta dal uulgo accetosella. Queste hãno due generatiõe diacetosa: cioe frigiditate & austeritate in se: cioe il garbo: genera hũori p niente da iprobare: tuoléo il fa stidio: iduceno appetito: extinguẽo la sete: coroborã la forcia dil cuore: il corpo troppo largo stagnano: reprie la colera. Beu ta la sua aqua inelaq̃le la sia stata cocta: extigueno la rogna & la picia Sõno alcũi che mãgiano lacetosa senza lauarla nãti pa sto pura senza alcũo cũciero: laq̃le cosa io facio spesse fiate p mio consiglio. Alcũi ui agiungeno aceto & altri olio: & mãgiã dola a che moda si uoglia: le salubre: & maxime lestate: & a tẽ po di morbo. Questa herba li medici la usano in molte phar- macie: cioe medicine. & maxime i beuãde.

Dil apparechio di li sparesi.

I sparesi sono di duo sorte: cioe di horto & di campa gna: cioe di paludi. Hãno grati li luoghi iculti: liq̃li altri appellão chorudã: altri libycõ. Li sparesi si dice che nasce no i luoghi dispersi: cõe dice Varro. Sonnoui che diceno che li sparesi si dicti in lingua caldea caulẽ cioe fusti. Li sparesi si ales sano: & si distendeno in piadena cum sale olio & aceto si cuci- nano. Sonnoui che li inspargieno cum specie: mangiati p pri-

mo cibo diſcaciano le inflatiõe dil ſtõacho: ali ochi conduce la lucitade Molifican hũilmẽte il corpo: giouano al pecto & a li dolori di la ſpia ſchinale: & a li uicii de li interiori. Sõnoui che agiũgeno il uino acuocerli: & ĩ quel modo ſono piu efficaci. Il ſuo uſo ſe el nõ ſia cõtinuo: nõ ſaria ſe nõ utile: ĩperoche li fãno orinare troppo diffuſamẽte: & cũ celitate uſcire: & ĩpiaga & uitia la ueſica: laquale coſa e pnitioſa. La ſua radice trita & beuuta cũ uino biãcho ſcaccia il male di pietra: alcũi tienneno che il ſuo ſucco dato cum uino ſia utile contra ueneni.

Dil apparechio di bruſcandoli.

I lupuli cioe bruſcandoli: hãno uirtu calida & hũida ineli ſieui & macerii cioe luochi macri naſcẽo: liq̃li io pẽſo che cuſſi ſiano chiamati dal colore lupino o uero di la aſperitade penſo che ſiano chiamati ĩpero che ſono aſprimi: & li trõchi ſuoi hãno colore di lupo: & imitão le foglie: Apparechiãſi queſti et cuocẽſi cõe li ſpareſi. a frigerli etiã ĩ olio et ĩ graſſo comodamẽte ſi podẽo. Ma ſõno ſalutiferi aleſſi. et ſe poco nutriſcẽo: tamẽ purgão il ſanguẽ mirabilmẽte. Apren le febre cioe le uene. on uero le uie dil figato. cõmouen la urina: induceno bono et uiuo colore.

Di lapparechio di cappari.

I cappari ſi ſeminan in luochi ſechi et faſſi intorno da ogni bãda un puocho di foſſa et da ogni lato ſia le riue facte o uero ſiano naturalmente o uero p̃ artificio di pietre accio nõ li laſino luxuriare. et li fructi creſceno piu firmi. Vnde il piu dile fiate ſi chauano inſieme li fuſti cũ le ſomẽce. La ſua generatione et maxime la peregrina: come dice Plinio: e da fugire. Impoche li arabici ſõno peſtilẽti. Quelli di puglia fãno uomito. Il ſtõacho & il corpo moueno uiolẽtemente ſe il uero che come mi pare: hãno mutata natura. et ſõno ĩ pre-

cio li peregrini: & qlli di egypto maximamēte fino dispreciati quelli di puglia. Li fructi di li capari: alcūi li hāno chiamati cv nosbaton: alcuni: nosbatum altri molti staphilon. Anno uirtu secca; & calida in loro. Et dicessi che non lassano piclitare alcūo di paralisi cui usan li capri ogni girno: nō hāno dolori nel budello gētile: nōne al figato: cūciosia che li aprēo li uie uitale & quelle dināti al cuore. Et sacciano li hūori glutinosi cioe uiscosi & malanconici prima da la smilza: cōmouen la urina: occ de li lumbrici: excita uenus: & cōtra ueneno hāno la forza di la triacha. Apparechiāsi a questo modo. Apparecherai iel lauezo cū aqua nō bugliēte: ma solamēte calda: doue tāto li laserai: dūmēte che pderāno quella abundāte salsedine. Tramutali poi i aqua frescha & in quella lassali tāto che si sfredisc ono: Dapoi li torai & bene collati li ponerai in piadēa: & li infunderai olio & aceto nō molto: sonoui che a questo māgiare uiagiungeno la mētina cioe zusuerde: & nō e incōgruo cūciosia che la si affacia la dilectatiōe & a la sanitate.

Di la cariota & pastinaga.

I E pastinage di lequale tutta la forcia sua e iella radice & nele somēce. Sōnoui di duo generatiōe cioe di qlle che uieneno ha sua posta & di qlle che fino seminate. Le prime uengono a la prima uera. on uero nel autūno tempo ma se uole seminare forte sotto terra: di uno anno comincia ha essere utile: & al tēpo di la bruma e piu utile: & nel autumno e piu grata. La pastinacha sole essere biancha: et la cariota rossa on uero trage al nero p il dicto di medici. Questa meliore nutrita in orto: et maxime. inelle terre di uiterbo. Le pestinagie sō no piu felice che nasceno interreni siluestri. Ma itrābe sōno graue a la cōcoctiōe. di poco et grosso nutrimēto sonno. duo uol

te e da elixare la pastinacha. La prima aqua si gieta uia. la secũ-
da si chuoce cũ la latuca. Dapoi in diadena riposta cum sale ac
ceto. coriãdro. et cũ piper apparechiata. et accomodamẽte das
si a mãgiare. Impo che la seda la tosse. et il pleuresim cioe mal
di ponta et lidropesis: excita uenus: suolesi etiã frigiere doppo
la prima cõcoctiõe: excauata ĩ olio on uero ĩ liquame cioe gras
so cũ farina inuoluta. Apparechiasi etiã la cariota al modo di
la pastinacha: ma la si tenuta piu suaue quãdo la si cocta sot-
to al cinere caldo cum carbõi. Doppo cocta & tracta quãdo la
sia rifredata: le da pelarla & al tutto di netarla prima dala cinere
& da tagliarla ĩ fetolie ĩ piadena riponerla: & agiungerli il sale:
& da doralla cũ olio & aceto: cũ poco uino cocto: & poi ĩspar
gierla cum specie dolce. Queste sõno al mãgiare molte suaue.
Giouão al huomo ĩ duo cose impo che li reprimeno la colera:
& moueno la urina: inele altre cose come al figato: al smilza: &
al stomacho sõno aduersarie.

Dil apparechio dile cepole.

Ocessi etiã la cepolla sotto il cinere e carboni: tanto
che ogni crudo sene uadi in fumo: & tracta & facta
neta dala cinere: et curata tagliasi minuta ĩ fette ĩ pia-
dena si acuncia cum sale: olio et aceto on uero cum poco di ui-
no cocto. Sonoui che uiagiungeno piper on uero cinãomo le
inspargeno.

Di lapparechio di li porri.

Lexassi il porro. on uero si cuoce socto il ciere caldo:
et ĩ piadena si acuncia. conferisse a sedare la tosse ue-
chia cũ poco sale. & cũ pocheto di miele. nanti pasto
si mangia. apparechiansi le cose predicte etiam adaltri modi. li
quali narraremo doue lordine di le mense et uiuande si rechie-
deranno.

Patina dili capi: & interiori di caponi: & galine.

d Ile galine & di altri ucelli: direô di li sue interiori côe sôno: li pulmôi: piedi & capi & colli: uolêsi bene lauare: lauati & alixati in piadêa trâsferirai senza bruodo: & achuncerai cû aceto: mêta: petresemulo: & î spargierai cû piper on uero cinâomo: & subito meterai inella mensa: cû poco zucaro on uero miele. Patîa di le lingue on uer luchanihe.

f Iano cocte le lingue salate î aqua: cocte taglierai i fetoline: & î piadêa apparechiarai: agiûgêdoli petresemulo: mêtha: saluia: & specie quâto che basti: ultimamête giungeli laceto: quel medesimo farassi di le luchâiche magiore. Linuerno tamen piu che lestate: & piu coctura uoleno: Quelle lequale sôno megliore lo in uerno che la estate fino facte. questo tale cibo seli rechiede.

Di la differentia dile carne: & in che tempo che ciascûa sia da cuocere: & da mangiare.

h Ora e têpo da intrare a la mêsa: laquale io lapello la secûda & piu principale. Iui adûq; si tracta di le carne. quale migliore & piu salutifera. che altro mâgiare & siasi quale si uoglia nutriscêo. Ele il uero che le da aduertire che uarii siano gli animali si terrestri côe uolatili. liquali nutriscino lhomo. & e necesso che i loro siâo etiâ uarie qualitate. Et nô cade meno differêtia in sexto & etate. & parte. cha inela specie. Megliore sonno le galine che li gali & itê se la necessitate ne astringesse megliore le capre che li hvrci cioe bechi. Li castroni maschi che le pecore: & megliori li gioueni che li uechi. Falisse la regula neli porci liquali sôno bôi da mâgiare semestri ouero âiculi: cioe di sei mesi o de uno ano li môtôi sôno megliori che li agneli. Li nutriti in môti piu che in pianura on uero in luochi

palustri. Passuti a giãde: castagne: formẽto: orzo: faua: panizo meglio: cha pasiuti di remole: ouuero herba: cõe inelli porci: & galline cõprehẽdeno p il gusto. Piu laudabile sono etiã quelle che sono mezane intra la macilẽtia & la troppo obessitate: cioe ĩtra la magreza & la troppo grasseza: cha quelli che sono on uero grasse on uero tropo macre. Le tropo grasse rimouẽo lappetẽtia: disturbão la cõcoctiõe & idebelissẽo & laxão il stõacho: Per q̃sta cagiõe dila carne grassa: sede mãgiar la magra: & dão uo di macra piu sicuramẽte che la grassa mãgiẽo. Vltra dicio cussi cõe liuerno uxiamo le carne calde. Cussi la estate uxião le frigide: cõe il capreto: la polastra: cose acre & frigide la estate. Linuerno li pipioni caldi & sechi. Lautũno li catorni le ficedule cioe occeleti miuuti. La priauera: uceleti di nido doppo facta la bona pena: & tolti linuerno itẽ li tordi & merli. Ele etiam inel cuocere grãde differẽtia. La carne piu grassa e meglore arosta che alexa. Et da cauo e meglio re la strigosa cioe la carne che e machra: e megliore alesa che arosta: & q̃lla che e mãgiena ad ogni modo si cuoce bene si arosta cõe alessa Et meglio nutrise lo arosto quãtũq; el sia alquãto duro al padire: cha lo alesso ãchora che meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe cocto ispedo che il fricto. Ma a cagiõe che nõ dimoressamo troppo i tali plari: inel liq̃li assufficientia habião dicto: nui passerẽo ad explicare la forcia & la natura di gli animali: liq̃li si ala necessitate: si etiã a luso: & lauticie cioe ala abundantia e polideza la cõsuetudine usa.

Dil boue.

L boue da il nome dilq̃le io chiamo: tauro uacha: & uitello: liq̃li quãto siano in grãde uso ali mortali none ueruno che ui sia dubioso: cũ la aratione. La uectuta cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a uso dile scarpe dequi

e che apruouo a li antiqui cussi meritaua pena capital colui che senza cagiõe occideua il boue: cõe colui che occideua uno hõ: alcuni etiã i tẽpo di romãi trouemo che andarono in exilio: li quali occiseno il boue come habitatore dil paese. Adorauano etiã quelli di egypto peculiaremẽte: cioe in luocho dela diuinita il boue: ilq̃le loro appellauano apim: che apuruouo ad quella giẽte era sũmo idio. Et teniuano che questo aĩale per il suo uso & inocentia fusse digno di honore diuino. El torro quãdo el copre la uacca al primo colpo ĩtra cũ la sua uirga: & grauida ĩ diece mesi parturisse a utile dila gregie: ouero ad uso di li homini: Queli che anchora lactano: li appellano uitelli Questi li lanii: cioe li becchari li cõprano al cultro: cioe p amazar. Fino occisi etiam di boui spessefiate & dile uacche: q̃ste quãdo sono sterile: quelli quãdo nõ si pono adaptare al uersuro ad arare ne al tirare: il carro. La carne bouina e di natura frigida & seca: cũ difficultate si cuoce: & difficile e al padire: & presta nutrimẽto turbido melãconico: & crasso: cioe spisso. Caccia lhomo & ale febre quartane: a la rogna & a la lepra. Ma q̃lla dil uitello si mangia piu sicuramẽte: & e quasi di tẽperato nutrimento. Et q̃sta nõ senza ragiõe spesse fiate a la mensa di gientili homeni si usa:

Di la pecora: agnelo e castrone.

I A pecora e utile a lhomo p darli al suo uso lagnelo el castrone la lana lapelle el caseo lacte & el ledame. La riete o uero mõtone e cõe marito ala ppagatione di la gregie fi usato: ilq̃le quãto e piu uechio tanto e migliore: ĩgrauida le pecore. Ha in fastidio le agnele: usa le pecore uechie. La pecora porta inel uẽtre cinq; mesi: da possa parturisse maschio o uero femina. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la gregie: se el uorra de li maschi el pastore cernira uno ariete per marito dila grege dile pecore p cõseruare la gregie. Gli altri che

anchora lactāo li uendi a li lanii cioe bechari. Quelli che si uoleno p uerueci: cioe castrōe riseruare: nō uoleno hauere meno di cinq; mesi quādo li uuole castrare: la carne di qsti e salubre: & megliore che qlla di lagnelo. Calida si tenuta & hūida. che tēde al tēpamēto. La agnina ha piu di hūiditate che di caliditate: la pecora & il mōtōe nō la tocare cū li dēti: inpo che la carne sua non solamente non gioua: ma ancho grandemente nuoce.

Di la capra: & capreto.

A capra cū el capreto: & il lacte molto e salubre & il caseo. La pelle ineli exerciti adiuta luso & bisogno di lhomo. Vnde li antiqui diceuano che linuerno continuauano sotto tal pelle. Queste etiā usauāo li marinarii: le uille cioe peli di le pele reiiceuo laqua di la pioza. Le caprete cinyphe gia erano ī precio: īpo che cōe passāo mesi cinq; parturiscono. In alcune e grāde ubertade di lacte. Li capreti di qste lactāti sono optimi al māgiare. Le capre pigliāo fiato p le orechie & nō p le nare ne mai restāo senza febre. Archelao di qsto sice lauctore: & īpero lania cioe la natura di qsta e piu ardēte che qlla di le pecore. Queste per tale cagiōe inel cōcubito e piu calide p qto si dice. Di nocte uedēo nō meno che di giorno cōe si crede Depēde al mēto di tutte la barba laqle si chiama aurōcho. Hano questo i esse: che se qlche uno ui tragie una di la gregie: le altre stupefacte risguardāo. Il suo morso e exiciale cioe mortale a gli arbori: & ala oliua lābēdo: cioe lēgiēdo: diuēta sterile: & p quella cagione fassi sacrificio a la dea minerua di le capre: & dili hirci cioe di bechi puzolenti: la carne di quelli non di gustare. Quella dil capreto māgiaui: impero che la si reputata la pria bona carne intra tutti li animali domestici. Hanno in esse poco di rincressimento. facilmente si padiscono: nutrica bene: gie

nera buõ sangue tẽpato e calido cũ frigido. Questo cibo si cõuiene a quelli che uiueno morbidamẽte cõe augusto & phosphoro: & non ad lucretio: ilq̃le lauda la pietate dili discipuli di Pitagoras: ilq̃le etiã imita le cose da uilla: cioe cose uile i cibo.

Dil ceruo.

L ceruo ilquale li greci i pensano che sia dicto p la paura che la dil bagliar di li cani: & dil suo morso tãto el pforesce: che el fuze da li cani: & confugie al homo. Itẽ manco fugieno le hũane uestigie che q̃lle di le fere. Il concipere dile ceruе e dapoi il pianeto di arctos. Portano octo mesi. Alcũa uolta parturisseno duo gemelli. Le molto simplice animale: & di tutte le cose p miraculo si stupisse. Le sagitte uenenate cũ admiratiõe si intuisseno. Nodamo li fiumi quanto largi si uogliano: & li mari: Li cerui gregatim cioe cõgregati pone li capi sopra le culate di q̃lli che uano auãti: & cussi dãdosi muda. dũmente che siano gionti a terra: laqual cũ lolfato senteno q̃tũcũq; non la uedeno: Solo li maschi hano li corni: a li quali fino a sei ãni ui agiungeno uno ramo. Questi mutano alcuna uolta il colore in biãcho: cõe se el fusse sta sempre biãcho: cõe se dice di q̃lla de. Q. sertorio romão: laquale cerua il nobilissimo impator psuase a le gente di hispagna che la douesseno hauer p indiuinatrice: Cõbateno questi animali cũ li serpi: & cũ il spirare di le nare: li tragie di le cauerne: & cũ li piedi li pistano & occideno: &impo li corni dil ceruo se hano p singulare rimedio a cacciare uia li serpi. Viueno li cerui oltra cẽto ãni: come e stato trouato p alcuni che gia fu presi cũ uno colaro al collo: li quali erã doro &p la grasseza sua eran cooperti li colari: liquali alexãdro magno li hauea adornati: p quanto fu trouato. Questo aĩale non sente morbo dila febre: &p q̃sta cagiõe alcũi prin

cipi ogni giorno da matina erano usati a gustare di questa car
ne & lógo tépo passaron senza febre. La carne dil ceruo e quasi
simile ala bouina: poco nutrisce tarda al padire: & colera malã
conica accresce tamen al mangiare la estate: & maxime inel me
se dagosto e piu suaue che linuerno. Questa non ne mãgi il no
stro Bruto. ne Celio: acio che dala malãconia in tutto nõ sia suf
focato.

Di li orsi.

Nel principio de linuerno la orsa concepisse: & non fa come il uulgo di li altri aiali da quatro piedi: anci dor mendo cum il maschio abraciati giacceno insieme: & si épie: & in capo di tréta giorni partorisse uno pezo di carne: di la quale li pareno le onge solamente. Et questo lambendo cioe légiédo dãno forma apoco apoco. Linuerno stano ascosi quatro mesi: neli primi quatordeci zorni da tanto graue sonno fino oppressi: che apena dandoli ferite si dissedeno: Alhora mira ueglio samẽte da grasseza si fano pigri. il grasso suo e a propo sito in molte medicine: & e cõtra il cazer di capigli. Dopo que sti giorni uiueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauanti. Tiẽne theophrasto che le carne di li orsi ĩ quel medesimo tẽpo che sono cocte se le si conseruãno che le accresceno. Al orso e inualidissimo capo: il quale e fortissimo contra al leone. & infesta li tauri sopra li altri animali. Pigliassi cum laci & falce: la sua carne tardi si concuoce: e contraria ala smilza & al figato: Gienera molti rincrescimẽti: tuole lappetito: & induce fastidio a qui la mangiano.

Di li dami: cioe daini al mio iudicio:

A dama laquale etiã li greci chiamano dorcada: sono di gieneratõe di la capra rare uolte possi fare mãsa. Cũ li caprioli q̃si in q̃litate si cõuienneno. Bon nutrimento fa la sua carne a q̃lli chela usano: e di puoco rincrescimento

tamẽ fa tendere il sangue ad ogni modo a la colera melãcõica.

Di li lepori & coniculi.

q Velli che hãno dicto che il lepore habi tractato il nõe da la leuitade di piedi: hãno dicto il falso: impo che Varro dice che el sia uocabulo antiquo & greco. Di le pori sõnoui di due generatione: cioe di magiori & di minori. Il magiore e q̃llo che ĩ mõtagne & ĩ coline ĩ le pianure assai uiue no: & che da piacere di cacciare ali homeni. Il minore e q̃llo che sotto terra inele chunicule: dõde il traxe il nõe: cõduce gran pte di la loro uita. Et questi diuersamẽte si pigliano: cioe si tragie no di le tãne cũ cauatiõe di terreno: o uero cũ uno animale: che si dimãda fureto usato. Metessi a la busa & lui li uãno atroua re: & li sãno insulto: & fali fuzire di fuori: & lhõ a la busa lipre de cũ rete: o uero cũ cãi: o uero il furete lo occide nela busa. Li lepori di mõtagna & grãdi nui usiamo p mãgiare linuerno. Li cuniculi: quelli di lisola balearea tãta habũdãtia ne hebberon. che acio che questo sia certo: dubitãdo dila grãde moltitudine loro. & cõtra nõ li possẽdo resistere: mãdarõ adimãdare ali pera tore augusto auxilio di gẽte darme contra di loro. La carne di coniculi e megliore che quella di la leporia: & piu facilmẽte nu trisse: laq̃le e di natura frigida & secca: & per questa cagione fã no colera melanconica.

Dil hystrice & dil ricio.

i N india & in aphrica cioe ĩ barbaria: listrico si giene ra peculiarmẽte. Lo Ericio cõe dice Plinio Erinacio si mile a li spini. La schina insipida: cioe pungẽte & as perrima: liquali spini distendẽdo la pelle molte uolte lassate: uolũtariamente gitãdole inela testa a li cani che li molestano si diffẽdẽo. Sta nascoso cõe lorso quatro mesi di liuerno. La car ne sua cõe a la carne erinacea si cõuiene: & nõ ĩtra li altri anima li esculẽti cioe familiari sia mãgiata. Tamen adiuta il stõacho:

larga il corpo: lepra & rogna diminuisse. Salada mitiga lidro-
pisia: adiuta quelli che pissano i lecto che nol fano cussi spesso
Sono alcuni che & li tassi & li giri a le cene agiungieno: liquali
aiali in qualitate no sono molto dissimili. Di li gliri o uero giri
questo e anotato: che questi no si cogregao seno piuxori in una
silua medesima. Et se poi de gli altri se messedasseo cu loro co
batedo insieme: o uinceo la pugna o uero muoreo inella bata
glia: li padri suoi lassi da la uechieza in segno di pietate li nutri
cano. Di la quiete di liuernada si ralegrao. Ricolti isieme qsto
tepo dormeo. Et la estate di nouo resuscitano: & se igiouenis-
sceno. Similmente e la quiete di le mustelle cioe donole.

LIBRO QVINTO.

Di li ucelli esculenti cioe domestici.

C Oloro che li pauoni & li ucelli esculeti ridusseno a le
piadene: quelli certo no mi pare che siano da essere i-
properati cociosia che di questi si fano li apparechi &
couiuii & uiuade piu suaue che digli altri: & sono p le mese di
li re & principi piu tosto che di psone huile & basse & di mini-
ma riputatione. Guardissi adunq li plebei & populari: & quel
li a liquali: come dice Satyro: el no basta che la cosa si ricolta:
impero che quella tale cosa dilegua la persona: fino che el non
le mangi. Q uesta uiuanda sarae di li morbidi & grandi &
gioti: & maxime a quelli liquali non la uirtu sua ne lindustria:
ma la fortuna & temeritate di li homini: liquali de infima sorte
come sono di ganei di le stalle: di la popia: cioe di la chucia: ad
le soe richeze che sereben da portare: ma ali sumi gradi di digni
tate li hanno conducti. Q uesti p cagione di liquali li pauoni
& fagiani sono nasuti: & poi sono stati presi. A questi si couie-
ne la preciosa ueste: preciose arnise: & ciascua cosa preclara che
la natura habi pducta in exalatioe. La cepola & laglio deuori

cũ esso mi: Pópeo. Et siaui presẽte Septumio: & Septimuleio di cãpagna. Et nõ ui sia excluso Triclio: & Cosmicho il debi se guire: & Parthenico: & Podagroso Scauro: Fabio Narniense: Antonio rosso: & Mecenate non lasso di fuore: elquale uolun tariamente abraza la pauperie: Et acio chio nõ sia tolto a suspe to: da Cincinato. Questo etiam Dometrio debino chiamare ala cena uitiosa: q̃do che ala fortuna cussi piace: laquale aban donate le industrie fauorisse la ignauia. De il pauone.

u Egni nãti atuti glialtri ucelli il pauone ala piadena: & q̃do le uiuo si dilecta di pompa & di gloria: cussi etiã morto sia participe di quella medesima. Quanta glo ria prendi il pauone noi el comprehendiamo per questo che laudato il pauone. lui cõtra la facia dil sole apre le ale sue azo iade accio che meglio si uedino: & quel mestesimo fa spessa fia te aprendo la coda fina tãto che liaeresce la uergogna dil ueder si hauere bruti li piedi: che alhora el cerca di nascõdersi: uiue q̃ sto anni uintecinq; : comicia a gitare fuora li colori di tre mesi: Da li auctori si dice che questo animale nõ solamẽt e e glorioso ma etiam e maliuolo ad cui non honora guardandolo il pauo ne: il primo horatore: Hortiense loceise inela cena dil sacerdo tio. M. Aufidio fu il primo che instituite per guadagno: Sagi nare cioe arostire il pauone: & per quello uẽne al guadagno: & Mirabilmente acresete. Sonno alcuni che uoleno che la carne dil pauone sia da crassio cioe di grãde alimento & difficile cõco ctione: & che la cresca la malancolia. Et di quela medesima na tura si tiene che sia la carne dil strucio: ilquale i affricha cioe in barbaria: peculiarmente se nutrisse. Di le oche & anatre.

l A ocha cussi la saluatica come la domestica: e piu ui gilante che il cane: & questo si testifica & approua per

il caso accerrimo dil capitolio atẽpo di galli cioe franciosi: per la defensione che fece. M. Mallio che fu dessedato dal cridare duna ocha. Per la quale cagione funo hono rate le oche in q̃ste modo che el mangiare dile oche nele piu degne mẽse prima uo niamo rapresentate nanti ali Censori. Locha ali mortali in piu xore cose e in uso cioe la custodia come abiamo dicto piu util mente che il can e: la piuma la quale in piuxori luoghi: si cauata do uolte lanno: & fassene bone colcere: acio che le schine dili di licati piu morbidi si aripossino. La carne laquale & fresca & sa lata mãgião. Il grasso cũ ilq̃le si apparechian di molti cibi. Li i teriori & maxime inel figato in elq̃le molto si excelle: se i lacte pria emulsa lo ibeuerai. Messalino cocta figlio di Messala ora tore dice che li piedi de le oche arostiti etiã cũ le creste dile gal-ne in piadẽa agiungeuã q̃ si cõe cosa ineli cõuiui preclara. Io uie ramẽte questa & quelle che colume lla occeli amphiui: cioe che cussi appellano quelli che cerchano il uiuere di terra & di aqua. Io crederebbe che fussen di malo nutrimẽto: ma certo piu sicu ramẽte useremo il mangiare di le ale & dil pecto. Nõ e molta differẽtia le anatre da q̃ste: lequale il pecto solo & lo collo: cõe dice Marciale: che uale il resto arẽdilo al cuocho. Le anatre hã-no la carne piu calida che le oche.

Di le grue.

Al mare coo a nui uẽgono le grue p lõga peregrinati one: & fano uno capitão: ilq̃le tute lo habino a segui re. Hãno etiam in capo di la squadra: cioe darietro: una che cũ la uoce cõtegna la gregie. Fãno la nocte la guardia inel suo exercito in q̃sto modo: cioe quella che e deputata a la guardia sta dacãto & prẽde una pretisela cũ uno de li piedi & tienelo alciato da terra: & iace sopra laltro p nõ si adormẽtare & a cagiõe che stracata dal sõno, cadẽdol la pietra iterra. le al-

tre che ſubito ſẽtẽo dare la bota iterra: tutte cridão a dimoſtra
tione di reprehẽſione a quella che nõ hauea facta buona guar-
dia. Le altre ueramẽte dormẽo cũ il capo ſoto le ale acõciato: ri
poſãdo ſopra itrãbi li piedi. Il capitão ſuo ſtãdo ricto cũ il col
lo guardare ſe q̃lche uno li ſopraueniſſe: & ſubito el predice q̃l
il che uiẽneno a nui: & tãto fano triegua cũ li pigmei cũ liquali
ſono ſẽpre i batava Pigliate o uero p̱ piedege ouero cũ le rete a
le mẽſe fino trãſſerite. Di queſte li cibi preparati i che modo ſi
uoglia cocti: tardi ſi padiſſeno. La colera melãconica multipli
cano: & hã no i eſſe piu rincreſcimẽto che nutrimento.

Di le cicogne.

LA cicogna e neli mãgiari da eſſere preferita a le grue:
Cornelio nepote ilq̃le morite p̱ el principato di diuo
auguſto. affirma. che q̃lla laq̃le puochi la uolẽo toca
re nõ che mãzare. credo che ſia p̱ il loro paſto. il quale e di ſerpi
& lorde beſtiole che coglieno: dõde uẽgão le cicogne & doue ſi
trãſſeriſcano. q̃ſto e in certo. ma che di lõtani paeſi uẽgão. que
ſto nõ ce dubio ad alcũo. & a quel modo cõe fano le grue. ma
queſte uẽgono nela primauera. & quel e liuerno ſono foreſtere
Si cõgregã i luocho certo quãdo ſono p̱ partirſi: cuſſi che ueru
na dila loro generatiõe non reſta di q̃ ſenõ ſchiaua & ſerua dal-
trui. Al ſuo giotno ſtatuito ſi p̱teno. cuſſi occultamẽte che al-
cuno nõ le uede quãdo cũ il ſuo exercito & ſtuolo ſi diſparteno
ne ãcho al ſuo uſo uenire. niuno le uede uenire ſe nõ quãdo gia
ſiano uenute. Et luno & laltro momẽto fão di nocte. Luogo e
in aſia chiamato phitonoſconia. i patẽti cãpi. doue cõgregate i
tra ſe ſi cõmurmurano. & la ultima che uiẽne la lacerãno. Son
no che tẽgono che le ciconie nõ habino ligua. & lo affirmão per
il mãgiare di li ſerpi. Tãto q̃ſte fino hauute i honore: che apro

uo a li thessali icorre i pena capitale qui occide una cigonia. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua:

Di li olori: cioe cisani.

L cisano ha nõe in greco piu frequẽtemẽte che olore. i Viẽneno & simelmẽte uãno cõe le oche. & p q̃sta ragione li appellão olori: cõe si diceno oche: & uedessi questo inel suo uolare. Al modo di liburnici cũ ĩpeto dil becco disteso: fẽdẽdo lacre piu facilmente fino portati. che se cũ la testa alciata & cũ dricta frõte fusseno caciati cũ le hale. Distendeno li colli uerso alloro capitano quale li precedeno: & quãdo il capitão e stracho: alhora el ripõeno darietro al stuolo & unaltro capitão cõduce la gregie: & cussi si riposano dãdosi muda. Fabulosamẽte si narra che li cisani cũ il suo cãto flebile prediceno la loro propria morte. Capitan ne le piadene quasi p q̃l medesimo modo come le oche.

Di le hyrundine cioe cixile.

A Cixila laquale i greco fi dicta da noi li mesi di linuerno uolano i aphrica: & a la primauera ritornano. Di questi ocelli che nõ hano lungie acute q̃sta sola: di le bestiole che uolano: usano in suo cibo: come sono senzale: paucii & altre simile. Dicessi che queste nõ uoléo usare soto li tecti di thebe: impo che quella citate spesse fiate e stata presa Ne entrão ne li loro palaci p le sceleritade loro. Al tẽpo dal Re Tereo fue uno Cecina huomo darme: il q̃le prese di questi uceleti & porteli sieco inella citate & di quelli mãdaua a gli amici p segno di ãnunciatiõe di la uictoria: & in quel medesimo nido retornauano cũ colore di uictoria Dicessi che fabio pictore hauea scripto ineli suo ãnali: che dũmẽte el fusse assediata la citate: p li romani li fu dato presidio: cioe succorso che da quelli di liguria. li scrisseno una littera: & cum filo lo alligo a li pie

di ad una cisila: significandoli in ql giorno: douea giungerli il succorso: & douesse essere facto lo eruptio cioe lo arsalto darme. Ele di tanta celeritate la cisila inel uolare: che sente mēo affano che tutti li altri animali uolatili: & meno fatica.

De li merli tordi & storni.

s I parrēo li merli: li tordi similmēte: & li storni: ma uāno in luoghi uicini. Occultāsi questi animali ineli sieui: & li stāno il tēpo de linuerno cercādo il māgiare. In terra todesca stano linuerno li tordi: maxime lestate nele nostre montagne. lautūno al piāto & ne li colli si trouāo. Linuerno preterea neli luoghi maritimi: & doue maxīe sia habūdātia di gieneura & di mirtella: & qui frequētāo tali cibi. La carne di merli tardi si padisse: di puoco nutrimēto: & accresce la melanconia. li tordi ueramēte & presertim liuerno bene & molto nutrissēo: & sono di poco nutrimēto. Ma solo e da guardarsi da qlli che usano il pascolo doue sia il lapsano: cioe qllo che li greci chiamāo napello: & li nostri il simile. ii storni liqli il uulgo dice che hāno carne diabolica: al tutto da li obsonii cioe cibarii dilicati reiicerēo Questi māgi il nostro uacera: ilquale uuole piu tosto consiglio p la borsa: che p la uita. la propria natura di storni e di andare uolando in frota: & fare certo stuolo al megio di campi: & tutti si sforciano di stare inel megio.

Di le tortore.

a La primauera la tortora si occulta & pde le soe pēne. luoghi sabulosi uolētieri frequētano. Fino prese cū la rete: si saginata cioe ingrassata. Sūpta in cibo astrigie il corpo: & p qsta cagiōe a li dissinterici cioe qli che hano fluxo si data in cibo. Dicessi che la tortora femina come la perde il suo marito: che la non toca cum il suo uolare arboro uerde: ne sopra ui ascende.

Di le galine.

A le galine nui habiamo lo ouo: la polastra il capone il gallo ad uso di galine. Et sia la galina o uero granda come le padoane: o uero di la generatiõe di le pumillione. Li galli di le galine liquali salacissimi cioe calidissimi sono: piu fino reseruati per la ꝓle che ꝑ lo mangiare. Tamẽ giouano a la generatiõe humana: nõ solo inquesta cosa: ma etiam a dessedare le ꝑsone a le loro opere dil giorno a quelli che si hauessino domentigati di fare le sue agiende. Distinguẽo le hore di la nocte cũ il cãto suo annũciamo il giorno uegnẽte: custodisse diligẽtemẽte la gregie di le galine. Armato di ũgie aceute & cũ il beco expelle il gallo di li uicini da la gregie di le sue galline: & sel cõsegue uictoria subito el canta in segno di uictoria & lui medesimo fa fede che lui sia il principe. Il gallo uincto si nasconde & tace. Questa sola gieneratiõe digli ucelli che spesso guarda il cielo: & il cantar suo predice quãdo debi essere il tẽpo sereno. & quãdo de piouere. Si castrano li galli quãdo sono tenerelli in duo modi ascotãdoli li lumbi cum uno ferro acceso inel fuoco õuer trahẽdoli li genitali cioe li apparechi cõe fassi cõmunamẽte: & subito singrassano. Plinio affirma: che la generatione galinacea. in paese di arimeno parlo una fiata. essendo consuli. M. lepido. P. Catullo. Li capõi & le galine sainare. li proprii liguratori cioe diuoratori atrouaron. accio che le diuorassen piu unctuosamẽte & piu dilicate. & dequi e che sono di cte altile cioe nobile impo che sagina cioe grassa: alte cio delicate & enutrite sonno. Di li ocelli cõe li domestici. & ogni generatione di ocelli separatamẽte si douesse cuocere. M. leuius strabo: fu il primo che questo instituisse: a queste cose ui agiunse li farctori cioe senescalchi & cuochi. & discripse q̃llo che a ciaſ

cuno ucello li fusse da apparechiare ala coctura. Al quale meri tamēte se doueria farli una statua in comicio cioe in cōpagnia. Questa statua doueria farli Aruirago. P. Gallo il nostro Giermanico e questa statua debiāo far questi di loro danari: cuncio sia che questi p adoptiua ragiōe hereditaria: la popinaria officina frequentino. Dinuerno tamē meglio che lestate farassi il saginario cioe arostimēti & megliore sarae la farctura cioe la cogaria a cuocere le galline etiā a quel tēpo sono megliore: impo che inquel tēpo meno tēdeno al cochare: li polastri che anchora nō hāno calchate le pulastre: on uero polastre nāti che habino facto oui: quādo si fāno le tibie: & quādo lo omphacio pende dile uite: cioe la cresta: hal hora sōno megliori li polli gioueni: da māgiare: & megliori li maschi che le femine. Et breuemente absoluero: le laude de tuti li ucelli per q̄to ali apparechi dil pastigiari si appartiene una carne di gallie e compressa: che fa a le cucine ogni altre ucelli che nō habia in se el capon o alexo o arosto. Et patina di questo ucello: adiutano il stōacho: recōcilia il pecto schiarasse la uoce. & falla piu risonāte. alegra il corpo.

De li columbi.

I colūbi di pudicicia uāno auāti a tuti gli altri ucelli: piuxori useranno i una medesima colūbara messedatamēte: & tamē niuno colūbo nō uiola la colūba di laltro columbo. Lamore: dimostra cū lamēteuole uoce inella golla reciprocamēte: & cū loperiare dil becco cū effecto il dimostrano bagiādosi spesso īcorreno īchoito uenus mediante: frequētano cū li piedi atorniandosi luno laltro charezādosi & facta la adulatiōe: il simile fāno etiā li palūbi: Ma pero che li sono semiferi: & pero piu raro fructano. Aristotile e lauctore che le colūbe uiuēo fino a trēta āni. Li colūbi ueramēte & le torto-

re apena che tochino li octo ãni. Di questi li pipiõi che nõ sono ãchora intuto uestiti: di pẽna sõno di natura calida: & humida molto: & per questo tiẽsi che siano di tarda cõcoctiõe. Di mol to nutrimẽto: & piu sangue generã. dõde le ĩflactiõe & le febre nasceno. Q uelli che gia cominciã tẽtare di uolare sonno tenuti piu salubri & nõ e da admirarsi. & maxime se serãno cocti cũ acresta a cagiõe che ali colerici nõ noci p la caliditate loro. Que sto cibo nõ e ĩcongruo a quelli che sõno defectosi di flegma & di mal di gola. Dal mãgiare deli colũbi uechi al tuto e da absti nersi: ĩpero che sõno di piu duro alimẽto & sonno da essere re- probadi.

Di li ficeduli cioe ucelli minuti: & celege.

d I li ficeduli, gardello & gli altri ucelli minuti. la carne sele sõno grasse pur che nõ facino nido sõno di bono alimẽto. Ma resti le celege di fir apresentate inele pia dene. nostre leq̃le riceuute in cibo male nutriscẽo per la sua tro po caliditate: difficilmẽte se padisséo: & excitã libidie. Q ue- sto ucello e di curta uita. & cussi sõno salacissimi cioe dure. Li maschi niegassi che durio piu de uno ãno. Le femie sõno alq̃to di piu lũga uita. Nõ uoria che li gardelli fusseno mãgiati: ĩpo che alhomo e piu delectosa la uoce sua a aldirle cãtare. che ue- derli nele piadene. loro sõno obediẽti a far quello che li fi comã dato. adoperã li piedi & il becho in luocho dile mane Come fa quello inella camera de miser frãcescho gõzaga Cardinale. ilq̃- le tira il suo cibo & il suo beuete che e ĩ duo ordegneti appicati cũ uno filo sotto il fũdo di la gabia a una stangeta. & tiraua lu no suso & laltro andaua giuso ĩpero che erã di peso equale. & intal modo cũ desiderio & admiratione lo uediamo cosa non solo bella: ma etiã admirabile ariguardãti Questa sorte man gião alabdã. laq̃le & la carne & il brodo alhõ nõ ę se nõ utile.

De li coturni: che quaglie sono.

L coturno e picolo ucello: & uiene a nostre mese: fi re putato piu terrestre che sublime. Volã q̄sti ucelli non senza piculo de li nauiganti. ĩpero che quasi inele uele cũ grande numero ferisceno & maxime quãdo fãno passagio: & di nocte presertim riuersano qualche nauilio picolo: non uo lano cũ uẽto australe & maxime quãdo le hũido & sente dil si rocho: ĩpo che le uẽto grosso & graue che glie cõtrario a sua na tura: impo che li apperisse haure assuto & uẽti ligieri p la põde rosita di loro corpi: & p le forcie sue che fõno picole. Deq̃ e che uolando fãno uoce quasi lamẽteuole p la loro fatica quale sen tino dil uolare expressa. Cũ li uenti da aq̄lone uolão uoluntie ri & suo capitão e ortygõetra: li greci chiamão il coturno Il primo di loro che riuano i terra quando passano: fi preso da sparauiero sel esse fori di la squadra di gli altri & p q̄sto molto solicita di stare ĩ cõpagnia: quãdo fãno il suo passagio ali cotur ni le semẽce di herbe uenenose li sonno gratissimo cibo: p q̄sta cagione alcuni li hãno dispreciati amangiarli & maxime al tẽ po di quelle somence: li nostri dequi nõ li disprecian in alcun tẽ po impo che loro tiẽneno lequaglie fiano in loco di quelli ucel li che forestieri dicono coturni: & fõno in precio al tẽpo dil au tũno & il uulgo le appellano quaglie. Alla prima uera quãdo le tornano fõno insipide & fino tenute di male alimento. Io ne mãgnai di quelle furõ prese inel lito di ãtiaco cũ marso mio nõ era cossa piu insipida.

Di le perdice: & fasiani.

D le pdice e grãde solicitudine inel fare di loro nidi: impo che inel suo nido poneno alcũi stechi in riparo suo q̄si cõtra li animali che li uolesseron nocere: spes so li ingãnano li sui mariti mutãdo alcuna uolta li oui pche al

a

euna uolta li arũpeno p la sua intẽpatia di libidine p calcare la pdice. Cõbateno le maschi intra loro p zilosia damore. Cõe fã no li coturni cũ li galinacee. Questi ucelli sono di tãta fochosa caldeza: che secũdo il dicto di alcũi. Li cõcipeno etiã solo p lo odore la femina dil maschio on uero di la loro uoce che possi no udire: la uita dila pdice dicessi durare fino a sedeci ãni. Intra li ucelli q̃sti sono che la carne sua bene & facilmẽte si padis se: di pocho rẽcresimẽto: sono & di molto nutrimẽto. Et accre sceno la fotia dil ceruelo: fa la genitura cioe il seme: & se uenus more la susita. Li fasiani tienneno la uia dil megio tra la pdi ce el capone. Bẽche Auerois q̃sto fasiano el ãtip õe a tutti gli al tri ucelli p quãto aspecta a pasti. Et meritamẽte se nui atendia mo a la forria dila fabula che si dice che Itim fu figliolo di Te reo re di tracia ilq̃le cõe narrano li poeti nelle fabule fue cõuerti to in faxiano. Per laquale cosa le tãto dilicato & tanto adorno cõe si cõuiene a figliolo di re. Vnde niuna cosa e piu cõdecẽte a li reali: & ad le mẽse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale loro mẽ se Ma certamẽte mãcha questo tragico peccato o uero sceleri tate ala mensa di Põpino: ilquale nelli suo cõuiuii geta cipolle aglio & scalogne sopra la tauola per le sue uiuãde delicate.

Quale sia la differẽtia intra le parte di gli animali.

d I gli animali. & maximamente li q̃drupedi. Li capi loro quãtumq; siano di alimẽto crasso cioe spesso. ta mẽ nutrisceno molto: & inducẽ le febre melãconiche a lhomo. la genitura dil homo mirabilmẽte accresce. Li cere bri dili ucelli sono piu salutiferi che quelli dili q̃drupedi. Map che le uirtute & forcie dili cerueli e frigida & humida: p il suo frequente usarli gienerebo flegma & hũori: & ĩducerebeno fa stidio al stomacho & se el fi mangiato dopo cibo induce uomi

to. Ma sompto inel principio dila cena non noce: & maxime se cũ mētha: aceto & cũ specie sera apparechiato: si padisse facile & ali calidi di natura cōferisse. Il seme uirile acresse & molifica il corpo. Dicessi che il cerueło dil lepore & di conigli: puodeno molto cōtra li ueneni: Li ochi di gli animali: se li sono tenerini & di aīali grassi quātūq; siano humidi si tiene che siano di moderato nutrimēto. Questo cibo si chiamato dali liguritori cioe dali papatori: Bolus optalmia cioe bochon di passion a gli ochi. La lingua ha in essa humiditade q̃si tēpata intra il duro & il tenero. Et e uero che se le carne glādulosa laq̄le lie cōtraria & nociua cũ ciascũa cosa licha & giota che lhabia ise & ha hũiditate si chuoce: & apparechiassi cũ specie: & suaue a māgiare: & non si tenuta mal sana. Il core frigido & secco. & p questa cagiōe li acressen la melinconia: & tardi sono al padire: & tamē nō poco nutrisceno. Io parlo dil cor morto: ma el uiuo e certo receptaculo di calore. Il pulmōe uiuo e di calida & secca q̄lita te. il morto di frigida & hũida qualitate: p la sua rara testura & & legereza si tenuto di poco nutrimēto. Epar cioe il figaro il quale etiā si apellato Iecur: genera grossi humori: duro al padire: tolle lappetito. Li figadi di gli animali che latano sono meno male sani p quāto si tiene opinione. Quelli di le galie: oche onuero di anatre: a q̄ste siagiũgeno. Di le capre & di bechi: li figati nōui tocare: ancho li debi fugire accio che nō incorri ī epilēsia: cioe in morbo caducho: laq̄le li nostri chiamāo comiciale morbo cioe morbo che sapiza facilmēte. Contra di q̄lli ueramēte il cuor dil lupo: nō solamēte non noce: ma etiā li idropici guarisse. Vale etiā il figato trito del cane rabioso: & beuuto cũ aqna econtra il morso di altro morso rabioso crudele. Le tetie pche sono uenenose & cartilaginose sono di uirtu frigida & sec

ca. Deq e che fãno nutrimẽto crasso cioe spesso: & quãto sono piu abũdãte di lacte: tãto sono di magiore alimẽto. La smilza on uero che liẽ: si sia dicta: ha inse certo acore ilq̃le p auanti era stato receptaculo dila melinconia: questa adiuta lappetito & il stõaco. Sacia tamẽ tosto. Il suo frequẽte usarli fa la colera nigra. La smilza porcina si tiẽne che sia mãcho male che le altre Le ale digli ucelli icibo sũpte sõno saluberrie di alimẽto: & maxime quelle dile galine Sõnoui etiã a q̃ste uiagiõgeno q̃lle dile oche: p frequẽte momẽto se elui fusse niẽte di mal sucho si purga: & similmẽte etiã li colli dile oche & di le galine: sõno tenuti meglìori che di gli altri uolatiui: se li nõ hauerano sangue itercutaneo cioe morto tra carne e pele. Di graue sapore sonno le rene receptaculo di lurina: & quasi che li coli sono cagiõe di certi humidi rincresimenti. Itẽ difficilmẽte si padisceno: & si cõuertisceno in catiuo humore. Le rene tamẽ di capreti dalate non sonno dispreciati impero che ancora nõ hanno in loro niẽte di terrestre. Sõno di pessimo alimẽto & fãno la colera melãcõica & sono receptaculo di ogni rincrescimento: quãtumcunq; obesino il corpo: cioe largano. A mpo mẽo sono da despreciare q̃lli dili ucelli: & maxime q̃lli di le galine cioe li loro uẽtriculi: & li interiori. Li testiculi de li animali giouẽi sono megliori che di li uechi liquali tardi si padisseno: fino reputati megliori. tamẽ quelli di le galĩe mai fino dispreciati. Nõ mi e dispiazuto el piatello di pallebo hosto nostro: i elq̃le li piedi di uedeli bẽ lauati: & cocti cũ brodeto: isparsi cũ specie inela cena a lusãza rõana: negli apresentoe. Et al mio parere era alq̃to acõcio cũ aceto: in modo che excitauão lappetito. Et questo cibo si suole meter a la prima mẽsa. Sono di buono & facile alimento Conferisse al

pecto: mollifa la tosse: le uie di lurina ulcerate cioe excoriate sa
na. Gioua a q̃lli che hão fluxo. Da li medeci tamẽ piu fino cõ
mendate le parte di nanti di li animali che quelle da drieto.

LIBRO SEXTO. Di li obsonii.

c Erto el non parerebe che hauessão dicto ne explicato
niente dila natura di quelle cose lequale la hũana cõ-
suetudine usa: se deq auãti nõ assignasse la ragiõe dili
obsonii cioe di li appechi di uiuãde fir da facti: laquale & li cho
ghi: & li popinarii cioe li senischalchi comãdano Vnde tutte le
uiuãde che si usano nõ hãno bisogno duna medesima coctura
Et sapi che ogni apparechio uuole essere preparato cũ la sua sa
sone. La carne dil boue uuole essere alessa: & quella di uacha.
Alexo uuole essere il pecto dil uitello. La schina o uero la spi-
na che piu e licito appellarla: si richiede essere arosta. Le cose
di quelli medesimi ridurarli in pulpete. Tutto il castrõe alesse
rai: benche la spalla & le cosse siano buõe arostite. La carne dil
porco ĩ che modo che tu la cocerai la trouerai essere in salubre:
cioe nõ buona. Tamen la sua schina quãdo le fresca arosta: di-
lecta a la gula. Sõnoui che le cipole inel suo grasso buliẽte cuo
ceno & deuorão. Li capreti cõe ti piace a cuocerli sõno suaui &
salutiferi: tamẽ le cose aroste sõno migliore riputate. Quella
medesima coctura e quella di li agneli. La carne capria se tu ne
uorai mangiare: la mangiarai il mese de zenaro cũ lagliato. Li
cerui ueramẽte la pte dauãti mãgierai cũ bruodeto lardario co
cta. Li lumbi cũ la schina arostira. Di le cose ne farai pastelli o
uero pulpete: q̃lla medesima coctura farai ali caprioli: dami &
capre. Il porco cengiale cum la peuerata: o uero lo apparechie
rai cũ bruodo lardario. Il lepore a rosto dritamẽte neli cõuiuii
apponerai: tamẽ la parte da rietro si riputata megliore. Q uel-

la dināti nō sarae uicio a cuocerla cū la peuerada: o uero cū il laridario. Quella medesima coctura uuole il coniculo. Sōnoui che la carne orsina mangiano in pastillo.

Come sono da cuocer li ucelli domestici et siluestri.

Iuceli amphiuii: cioe li ucelli che di terra & aqua certano il uiuere suo: come sono le oche: il Cigno: lanatre: grue: cigogne: & li altri che sōno q̄si di q̄lla medesima natura: queste alesserai: Ma il pauone ueramēte: il phasiano: il coturno: la perdice: turdi: meruli: ficeduli: & le galinace: siluatiche arostirai. Etiā questi uceli elixi cū il peuere: & la saluia nō parerano che siano insuaui. Il capone grasso arostirai. Quelli che serāno mediocremēte grassi alexerai q̄l medesimo farai dile galine: & polastre.

Di lo alexo.

A carne tagliata impeci laserai in aqua frescha p una hora. Dapoi la lauerai bene cū laqua calda: & di nouo la meterai inel lauezo cū aq̄ frescha: & uuole esser lauezo largo accio la nō boglia streta & poneraila al fuoco: & li meterai dil sale nāti che la boglia. Et quādo la comēcera a bulire. Alora bene la spumerai. Se tu uedesti sabione on uero terra messedata cū il sale. Torai cū li captia di laqua calida: & dētro infūderai il sale: & andara al fundo il sabione on uero terra il sale restera di sopra inel laqua. Et questa collata meterai inel lauezo. Et se la carne fusse uechia debi spesso trarla dil lauezo & rinfrescarla cū laqua frescha. Quel medesimo farai dil capone on uero galine che fussen uechi: & in q̄sto modo la carne rimagnera biancha cum il bruodo.

Arosto.

Arosto di quale carne ti piacera in questo modo. Se la carne fusse uechia. Quādo e lauera umpoco bulito: la trarai dil lauezo & la illariderai: & in spedo la fa

rai uoltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fus se tenera cõe e la uitelina: & di capreto: senza darli boglio la aro stirai cõe habiã dicto di sopra. Caponi: Phasiani: Capreti: Per dice: & ogni saluadesina che richiedi fir arostita: bẽ explumata & tracti li ĩteriori lauerai inellaqua bugliẽte & lauati secũdo la petito tuo cũ herbe odoriffere peuere & larido ben tagliato for niti li meterai al fuocho cũ lẽto fuoco p prima & poi cũ piu fo co li farai cuocere: & quãdo uederai che siano apresso che cocti Li aspargierai cũ sale trito & pane dintorno: & poi li darai ma giore fuoco che da prima: & cũ piu uelocitate uoltato il spedo. Vnde subito tracta la carne dal fuoco: la laserai inel lauezo ri possare: & poi cũ aqua rosata insparsa la mãderai in tauola.

Peuerata cum saluadesine.

Euerata cũ q̃le carne di siluadesine che tu uorai farai ĩ q̃sto modo: Apparechiarai inel catino tãto uino nero garbo quãto aqua e ineso lauerai optimamẽte la car ne: & dapoi colla quella lauatura: & uiagiũgerai tanto sale quã to si basti: & quella medesima aqua cũ la carne inel lauezo poni al fuoco: cocta la carne latrarai dil lauezo: & ĩpadene la diuide rai. Auerai poi fette di pane: & sopra la gradela le brostolerai: & poi le ponerai amoio in aceto & quãdo aranno ben beuuto: alora insieme cũ una libra di uua passula optimamẽte pisterai A queste staria bene agiungerui il sangue di esse bistiole che co cesti p la peuerata on uero li ĩteriori se el potesti fare bene pista ti. Q ueste cose dapoi messederai cũ quel bruodo: agiungẽdo ui umpoco di uino cocto on uero sapa cum q̃llo aceto cũ ilqua le amogliasti il pane. Poi ueramẽte p il tasio colerai tute queste

cose insieme:apparechiate & poste inel lauezo asperse cũ peue re:gariophili & cinamo:& come uorai farai bulire : equalmēte per megia hora inelli carboni mesedando spesso cũ la maza on uero cum la captia. La carne ultimate fricta cum il larido:partita inelle piadene cũ questa peuerada acuncierai & inconuiuio meterai. Molto & comodamēte nutrisse. Gioua al stomacho: larga il corpo:ali colerici tamē noce:fa la pietra piu & meno secondo le cose che si poneno nela compositione.

Bruodo lardario.

Ruodo lardario cũ carne diquale saluadesine uorai: farai in q̃sto modo. La carne ponerai inel catino inel quale ui sia tāto uino biancho quanto aqua:& quiui la lauerai. Laquale lauatura:come si cōuiene:colerai. cum questa lauatura & cum lardo & saluia minutamēte tagliata:la carne inel lauezo cocerai. Et quādo la sarae apresso che cocta:la in funderai cum le specie:Et accio che il brodeto sia piu spesso:tu uiagiungerai duo rossi doui duri cum alcune fete di pane biscoto:on uero secato & non in tuto arostito:& pesterai insieme:& pistate la messederai cum il brodo:& infunderai inel lauezo. Tamen meglio si farebe questo on uero dil sangue di li animali:cocti:on uero di interiori pistati di quelli animali : Cocta la ne lapartirai al tuo piacere inele piadene:& inel conuiuio on uero tagliata minuta. on uero in peci cum il suo bruodo apponerai. Di molto alimento e questo Tamen farebe stōacho achui spesso lo usasseno Scalda il figato. & le rene. Noce ali colerici. Conuiensi solo a quelli che sonno flegmatici.

Cibario di saluadesine.

Ibario ilquale il uulgo ha corrupto il uocabulo: & di
c cono Ciuato: fassi i questo modo. La carne siluatica:
cũ aqua & aceto cũ pari mexura cocerai: cocta la tra-
rai dil bruodo: & questa meterai in qualche ordegno & laserai
tanto ripossare che lumore essi fuori. Dapoi in optio lardo la
frigerai. Et se tu uorai apparechiarne duo piade: la potrai acon
ciare: cũ una libra de una passula: megia libra di mandule cũ la
sua pelle & pistale: a q̃ste uiagiũgerai alcũe fete di pãe nõ mol-
to brustulate. & poi imbeuerate in uino garbo & poi pistate.
Messederai possa tuto cũ il brodo inelq̃l arai cocta la carne.
Colerai poi tuto p̱ il sedazo chiaro inel lauezo: & bugliãno insi
eme sopra li carboni lõtano da la fiãma cũ bona cura p̱ ispatio
di megia hora. Se cũ specie la uorai acunciare: o senza sia algu
sto & piacere tuo: ma acũciarla torai giengero trito on uero ci
namomo: & piu & meno ui agiungi ultimamẽte la cipolai pi-
gnata cũ larido tagliato in fete bene cocta & pistata in lauezo
la laserai umpocheto bulire & da possa in piadena cũ il brodo
partila. Nutrisce etiã q̃sto: ma tarda al padire: moue fastidio:
offẽde il capo & gli ochi: al figato nuoce moue il uentre: ali co
lerici nuoce: & al pecto.

Pastilo di saluadesine.

Il ceruo õ uero dil capriolo farai pastello in q̃sto mo
d do: tu talierai la carne in peci nõ grãdi: & li darai uno
boglio cũ aqua asedo & sale. Intenerita la trarai dil la
uezo: & laserai ĩeliquadri dũmẽte che la si rafredi. Dapossa pi
per & cinãomo cum trito la carne insieme cũ lardo pesto i mo
do di pinza ĩpasterai: agiũtoui certe fetoline di lardo p̱ longo:
& questo quasi come in foglie ĩuolgierai: et la apparechiarai d[illegible]
torno cũ grani di gariopholi. Dapoi hauerai farina bene bura-
tada et ĩpasterai: ĩpastata farai foglio a ciascũ pezio di carne et

circũuolgierailí:et in forno cũ lento foco optimamẽte cuocerai Possi metere questo subito neli conuiuii. Et possi etiã seruare p uno mese: on uero almeno p quídece giorni. In ogni modo po co nutrisceno: tardi sono al padire: Fa lasso il stõacho. Ali sple netici et a q̃lli che temeno il figato nucẽo. et exasperã il pecto.

Pastillo di cicuri. cioe di animali domestici.

Icuri appello tutti quelli liquali in casa si nutriscano cõme sono li uitelli. il capõe. la galina. et simili. Di q̃ sti farai pastillo íquesto modo: torai carne macra q̃ta uorai. et cũ il coltello minutamẽte taglierai. Grasso di uitello cũ specie in questa carne bene messederai. et inuoltate nelli suo fogli cocerai in forno. et quãdo serano apresso la coctura haue rai duo rossi di oui senza il chiaro. sbatuti cum poca acresta. et brodo grasso bene batuti cũ il bastõe rotũdo on uero cũ la ca‑ ptia. et giterai inel pastillo. Sõno alcũi che alespecie uiagiunge nõ umpoco di giafrão. Puossi fare etiã questo pastillo senza fo glio inella padella bene uncta: cioe di capõe. polastra. pipione. et di quello che uorai. si integro come etiã tagliati in peci secun do la uoluptate et piacere tuo optimamẽte il cuocerai. In que‑ sto uien grãde nutrimẽto duro al padire. ha inse puoco rincre‑ scimento. Adiuta il cuore. il figato. et le rene. larga et muoue il uentre:

Crosta di animali domestici.

E tu uuoli crosta di pipione. et di quali ocelli uorai. fa che prima li boglino. et quando saranno apruouo la coctura. li trarai dil lauezo. et taglieragli in peci. et i frigierai inella frissura cũ abõdante larido. da poi i padella be ne oncta. et la crosta i leto inuolgierai: A questo apparechio si conuiẽne li susini et ceriesie o uero marasche. Accresta dapoi et octo oui se piu cõuiuii hauerai. et se mẽo cõuiuii mãco oui me

terai cũ puoco brodo: menato cũ il baculo rotũdo: a questo ui messederai il petresemolo: zusuerde & altre simile herbecine ta gliate quãto minutamẽte sia possibile: & al fuoco meterai lõta no da la fiãma: & buglia lẽtemẽte e necesso Diessi etiã messeda re cũ la captia ouero cusilieri tãto lõgamente che facẽdossi spes sa la materia si arpigli a la cusliere. Buterai da poi questo bro deto iella crosta: & metila al fuoco come se la fusse torta di car ne: & cocta inel cõuiuio la apponi. Molto nutrisse: lenta al pa dire: lasserati puoco rincrescimento: reprime la colera exaspera il corpo.

Fricto di qual carne tu uuoli.

f Ricto di uolatiui o uero di qual carne tu uuoli: farai a q̃sto modo. Carne ouero ocelli bẽe exẽterati & laua ti: o uero minutamẽte: o uero i quatro quarti tagliati in pignata cũ lardo mererai al fuoco: & cũ la captia spesso uol gierai: acio non si artegni da li lati: & quãdo apresso la coctura serãno: tu trarai la maior parte di larido: & duo rossi di oui cũ acresta di battuti: brodo cũ specie mixto insũdera inela pigna ta. Doue le necesso che tãto el boglia che a cõpimento si cuoci: A questa piadena alcũ ui agiũgeno il giafarano: acio si faci piu colorita. Nõ sarae etiam alieno da la uoluptate il petresemolo minutamẽte tagliato inella piadena inspargiere: & subito repre sentare neli cõuiuii. Nutrisse molto & tardo al padire: scaciera la colera: il cor: il figato adiutera: & le rene insieme.

Pastillo in pignata.

p Astillo in pignata farai in questo modo. Carne di ui tello cũ il grasso minutamẽte tagliata: in pignata me terai: pipioni & pulli se tu uorai uiagiungi. La pigna ta al fuoco di carboni lõtano dala fiãma acio la nõ boglia cum furia meterai. Et quãdo la cominciera a bulire la spumerai: lu

ua passa dapoi ui meterai: la cipola ultimate miutamēte taglia ta frigierai cum larido: & fricta la meterai nela pignata: & quā do tu pēserai che tutto sia cocto: li infunderai acresta cū le specie. Sōnoui che ui infūdeno duo rossi doui bene agitati cum la acresta. Molto nutrica tardo sarae a la decoctiōe. farati nausea cioe uoglia di euomere: nuocera al stōaco Scalderati il figato: & le rene: multiplicherati il spermo: offenderae il capo: & li ochi.

Mirause a la catelana.

Catelani giente certo lauta cioe polita & neta: & laq̄le di ingiegno & di corpo da le usance italiane non sono molto dissimili. Lo obsonio cioe bādixone: ilq̄le loro appelāo mirause: cussi si apparechiāo Capone o uero polastre: o uero pipiōi bene exēterati & lauati apponeno i spedo & uolgieno al fuoco tāto che siano mezi cocti. Dapoi li tragieno dil spedo: & tagliati i peci in la pignata li apparechiano. Mādule dapoi brustolate sotto la cinere calda & forbite cū pāno di lino & pistate. A queste alcune fete di pane brustolate uiagiūgeno: & mixte cū aceto & bruodo si cola p il sedaceo. Poste tutte q̄ste cose nela pignata isparso cum cināo giengero & zucharo molto & tāto insieme lassano bulire al fuoco di carboni lonzi dala fiama lentemēte: fino che ala iusta coctura el sarae. messedādo sempre cū la captiola acio la materia non si aprehēdesse insieme. Niente e piu suaue cheq̄sto cū il mio Valischara mi ricordo hauerne māgiato. Et e di grāde alimēto. tardo al padire scalda il figato & le rene. Larga il corpo. & moue il uentre.

Che uno pauone cocto possi parer come uiuo.

Sia occeso il pauōe o uero ifrigiēdoli una pēna inel megio di la sumitade di la testa penetrādo inel ceruello.

o uero sia scanato come il capreto: acio il sangue nesca fuori. Poi dala gola fino a la coda destramẽte si sfede la pele & possa si scortica la pele cũ tuta la pẽna: & tirassi fino al capo: ilquale scorticato: & riseruate le ale cũ la pelle: quel pauõe cũ specie & herbe odorifere impirai i spedo lo arostirai: fiti primo ampo p il pecto di gariofili & iuoluto il collo cũ lino biancho sempre cũ aqua humectãdolo: acio che in tutto nõ si dissechi. Cocto il pauõe tracto dil spedo cũ la ꝓpria sua pelle il coprirai. Et acio che el pari che el stagi i piedi: fassi alcũe uirgule di ferro aposta & si ficano giu p le gãbe in una tabula a questo fabricata: & per il corpo a la testa & ala coda ladapterai in modo che il ferro nõ si uedi di fuori. Sõnoui che per festa & riso ui meteno in becho camphora cũ lana: & quãdo el fi mãdato in tauola: li iponeno fuoco inela lana & arde: laquale cosa nõ piace a Giellio ilquale tenne il fuoco. Puossi etiã durare il pauone arosto cũ fogli doro p piu piacere & a magnificẽtia cũ sparso cum specie prima: Quel medesimo potrassi fare di fagiani grue & Oche: caponi: & daltri ocelli. Le uero che tardi sono al padire: puoco nutrisceno accresceno la colera melãconica: & nuoce a quelli che senteno dal figato & da la smilza.

In porcello arosto.

L porcello quãdo ãchora el lacta scanassi: & dil tuto si rade dil pello: Poscia il sfende p il filo de la schia & & trali li interiori dil corpo: liq̃li cũ larido aglio: & cũ herbe odoriffere minutamẽte taglierai caso gratato oui sbatuti pip pisto: giaffarão i puluere riducto cũ le cose superiore bene messederai. Questo apparechio riponerai inel corpo al porcello: i mõ che q̃llo che li haueui tracto dil corpo: tutto li ritorni dẽtro. & poi cũ spago il cusi: i mõ che nõ ui esca fuori il pastũe

predicto. Cuocessi in spedo o uero inelle gradella cũ lẽto fuo-go: o uero inel furno accomodamẽte: acio che parimẽte tutto sia buono al mãgiare: dũmentre che el cuoce: habi axedo: pip giaffarano insieme mixti cũ saluia o uero rosmarino o uero ra musculi di lauro: & cũ queste spesso lo aspergi. Questo mede simo potremo fare di la ocha: anetra: grua capone pulastra & si mili. Male & puoco nutrisse questo: tardi si padisse: al stõacho il capo a gliochi & al figato nuoce. Induce opilatiõe: crea il ma le di prieda: accresce la flegma.

Pullo in acresta.

c Vocerai il pullo cum la carne salada. Et quãdo el sia megio cocto: torai granelli di uua giu di li graspi: & inel lauezo bugliãdo iponerai petresemolo & menta minutamẽte incisa: piper & giaffarano triti Tutte queste cose inel lauezo doue la polastra serae cocta infunderai: & subito la riponerai in piadena. Questo apparechio nõ senza ragione. B. da poggio spesso mi hae etiã cõuidato frequẽtemẽte usa: impo che niuna cosa e piu salubre di questa laquale nutrisse: facile si padisseno: al stõecho: al cuore: al figato: a le rene si conuiẽne: & scaccia la colera.

Pollo arosto.

i L pollo bene pellato: facto neto & lauato arostirai: & arosto i piadẽa appõerai nãti chel si raffreda: & cũ succo dipõi arãci: o uero acresta cũ aq̃ rosada: zucharo & cinãomo bene trito ĩfunderai: & apponerai nel cõuiuio. Questo nõ dispiace a bucino. alq̃le dilecta le cose garbe & dolce ĩsie me mixte: acio che li reprima la colera da laquale el fi excitato: & che li largi il corpo.

In pulpa uidelina.

d I la cossia uidelina taglierai carne macra: & tagliata i peci lũgheti & subtili: appechiala batuta cum la schi na dil coltello grosso: & poi colpato i modo che la nõ

ĩ ſtraci p il batere ĩmoderato. & ſubito cũ ſale & finochi triti in fundili. Dapoi baſilico & petreſemoli cũ larido bene tagliato: & cũ ſpecie aſpſo: ſopra le pulpe diſtẽdi: & ſubito q̃lle iuoltate le ponerai in ſpedo al fuogo: & habbi riſpecto che nõ ſi diſſecaſ ſeno troppo: & cocte ſubito le apponi a li cũuiuii. Nutrirano molto: renderano il corpo ſaldo: & laſſerati puoco rincreſcimẽ to.

In pulpa romana

c Arne di uitello taglierai che nõ ſiã maiori peci di uno ouo ĩ modo che nõ ſião dal tuto diuiſi lũo daltro: & cũ ſale & coriandri ſimplici o uer finochi peſti ſubito inſpargile: & intra due tabule alquãto le debi ſtruchare. dapo poſte in ſpedo cũ fete di larido tra luna & laltra: acio non ſi tochio. & acio che tropo nõ ſi diſſechino: al fogo uolgierai tãto che ſi cuocino. Di molto & groſſo alimẽto e q̃ſto. Tardi etiã ſi padiſſe: & ſtrigie il corpo.

Exicio di pulpa: cioe mortadele.

d Ila coſſia di uitello torai la pulpa: & quella o uero cũ graſſo di quel medeſimo: o uero cum larido minuta mẽte taglierai zuſuerde & petreſemolo piſterai: uno roſſo douo cũ caſeo trito dibattuto cũ il bacheto rotũdo: o uero miſcula: cũ ſpecie lo in ſpargi: & di tutto fane uno corpo meſedato cũ la carne. Et poſſa taglia di q̃ſto paſtũe a la grandeza di uno ouo: & in reticelo di porco ouero di uitello la iuolgierai & ĩ ſpedo al fuocho meterai: & cũ lento fuoco cocerai. Le giẽte uulgare chiamano queſto mãgiare mortadelle: ilquale mãgiare certo e migliore quãdo le poco cocto che quãdo le tropo cocto. Per l aqual coſa tardi ſi padiſſe. Fa opilatiõe: gienera il male dila pietra: tamen adiuta il cor & il figato.

Exicio cioe mãgiare di interiori.

l O figato di porco o uero di qual animale ſi uoglia al

quãto elixato pestalo al modo che tu suoli pistar il caseo. Dapoi tuoli uẽtre porcina &taglialo altretãto quanti sono li figati cũ altretanto di caseo uechio zusuerde: petresemolo: uua passula: specie minute & trite cũ duo rossi doui dibatuti messederai: & piu quanti ti parera che basti. Di questo riducto insieme farai balote a la grandeza duna noce: & ĩuolgierai nel reticello di porco o di uedello: & quãdo uorai nela frixura frigierai cum lardo o uero cum grasso: Vuoleno lẽta & picola coctura: queste dal uulgo sino appellate tomacule: leq̃le forsi meglio saria a dirli omacule conciosia che siano inuolute inel reticello: o uero tomacula: come piace a martiale.

Farcimine cioe pastume per budeli da impir.

p VLpa uitelia & grasso di porco bene pistati: caseo trito cõe gratato uechio come grasso: specie trite. Duo o uero tre oui agitati cum il bacheto rotũdo: sale quãto ala cosa si richiede: giaffrano per darli colore. tutto messedarai insieme: & hauerai il budello ben mũdo & lauato inelquale inicerai questa materia. La coctura sua si richiede inel lauezo inel bruodo. Nõ durã boni senõ p duo giorni. Tamen potrasi seruare p quĩdeci giorni se tũ li meterai piu sale: & specie: on uero se al fumo li dissecherai.

Lucaniche.

E uorai bone luchaniche: Torai carne macra & grassa ĩsieme & sia porcina: & trati fuori l nerui & le pelicule et cũ li pistelli la taglierai mĩuta: & se la carne sarae libre diece: uorai libre una di sale: & uncie duo piper megio pisto. et bene messederai insieme cũ uncie duo di finochi bene mundi & bene cõfricherai tuto insieme: et laserai per uno giorno cõfectare ĩ elcatino. Il giorno sequẽte li budeli bene neti di questo pastume impirai: & al fumo li suspendi.

Gealatina in piadena.

E tu uorai duo piadene dil quel pulmẽto cioe apparechio: ilq̃le il uulgo appella gialatia. Torai piedi p̃rãta di castrõe bene netati biãchi & tracti li ossi: & in aq̃ frescha p tre onuero q̃tro hore lasarai: lauati & posti in lauezo doue sia una ĩgiestara di fortissimo aceto biãcho: & una de uio biãcho maturo: & duo di aq̃: agiũgẽdoui tãto sale q̃to sia assai. Fa dapoi che el boglia cũ focolẽto &habi amẽte ẽt di spumare diligẽtemẽte. Et q̃do sarãno megi cocti: auerai piper rotõdo: piper longo: cinamomo spiconardo quanto che basti & atompili piu tosto che pistarli: & in lauezo li reponi due siene tãto boglino che diuegnino al terzo. Alhora trarai fuori li piedi. Il bruodo lassa bulire di nouo: diece chiari douo cõ il baculo rotundo tãto agiterai che siano cõuersi inspũa. Queste cose dieno tãto bulire quanto una uolta onuero duo li iuolgierai cũ la cusliere. Tolte di lauezo subito cũ uno sacho dilino duo on uero tre uolte colerai: Tale bruodo inelle piadene ĩfunderai sopra li polli on uero capreti on uero capõi bene cocti & tagliati in peci & asiuti dala humiditate & queste ripuono in luocho frigido & humido: doue tanto laserai che tuto sia arpigliato & cõgielato: Possa di queste piadene nõ ui mãgi il mio Voconio acagione che la colera laquale lo exagita non multiplica cũ suo grande male.

Capreto in aglio.

Apreto integro on uero uno quarto tagliato in peci: feti di lardo &spichi mũdati di aglio dintorno impiti: & in spedo al foco uolgierai. Humetandolo spesso cum ramuscoli di lauro on uero di rosmarino: di questo apparechi infrascripto: cum acresta & cum bruodo grasso duo rossi di oui bene di batuti. duo spichi daglio bene pistati: puo-

co di giaffarão: puoco di piper ui messederai: & ĩ patella lappa rechiarai: dapoi come ho dicto: quello che si cuoce: aspgilo: cocto apponilo ĩ piadéa: & parte di quello apparechio sopra li infunderai: & cũ petresemolo minutamẽte tagliato lo inspargierai. Questo apparechio come el sia bene cocto: diessi mãgiare tosto acio nõ si rafredi. Questo non mangi sorbicello ĩpero che loffende la uista: & se uenus fusse morta la suscita & desmessedela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.

c Arne macra dila cossa uitelia in fette nõ troppo subtile tagliata: & sbatile cũ la schina dil coltello: dapoi cũ sale & somẽce di finochi bene pistati inspargile da luno cãto & da laltro: intra due tabule le restrigierai sotto pressa p megia hora: dapoi sopra le gradelle al fuoco di carboni le cocerai. uolgiẽdole da luna pte & da laltra agiũgẽdoui fete di lardo: & spesso uolgiendole: acio el fuoco nõ le secasse tropo. Nõ sia tropo cocto questo pulmẽtario: caldo si debi mangiare neli cõuiuii. acio che piu exciti lappetito di mangiare & il desiderio dil beuere dessedi: Questo debi usar bibulo ilq̃le si lamẽta che in lui la sede e cõe morta. Nota se tu li frigierai cũ grasso: cum li petresemoli ũ puoco dissriti nel grasso: dapoi cocte le brazole & insparsi sopra la piadena sarae almodo di la massara mia.

Ineli iocusculi cioe interiori.

i Nteriori o uero di porco: o uero di qual anĩale tu uogli: tagliati ala grãdeza di una noce: & aperti & ĩsparsi di sale finochi & specie dolce minute: ĩuoltati in reticelo uidelino o uero di capreto: sepate luna da laltra: poi cuocerale non molto: & cũ puoco foco: & cocte subito le mangierai. Saranno simile ale mortadele.

Succidia: cioe carne salata porcina preparata.

Arne sallata cũ larido messedata: in fete taglierai: & i fersora la frigerai alquantulo: & poi cũ aceto zucaro: cinamomo: petresemolo minutamẽte tagliato asper gerai: Questo medesimo potrai fare dil persuto & di altra car ne sallata. Ma questa il succo dil citrone o uero di pomi rãci si richiede essere infusa Crida in questa opinione Bibulo: & senza sapore acro: acio piu uehemẽtemente li sia excitata la sete: affir ma che questa sia da fir diuorata.

In el tordo a sapore.

q Vãdo tu hauerai arostito il tordo al modo che si con uiene. Mãdule pistate insparse cũ sandali: cũ acresta & brodeto messederai: & puoco giengero & cinãomo li inspargierai. Messedate tute queste cose p il sedaceo inel laue zo manderai: & quãdo harano un puoco bulito: tu li infunde rai inella pignata doue trouerai riposti li tordi arosti. Sõnoui che dicono essere meglio sopra a li tordi arosti: strucarui li po mi naranci & inspargierli cum specie dolce.

In capo di uitello.

i L capodil uitello o uero di boue cũ aqua calda il pel lerai: come si consueta a li porci. Se tu el uorai alesso quando el sia cocto sumergilo ĩ agliato. Se arosto ti piacesse impito di specie aglio & molte herbe odoriffere infor no cocerai.

In ceruello di uitello preparato.

d I il capo di uitelo elixo trarai il ceruelo cum ilqle duo rossi doui ben di batuti: uno puoco di piper trito: po ca acresta: sale a sufficiẽtia: messederai. Poi mixte tut te queste cose insieme ĩ frissura cũ grasso tãto poco frigierai che solo un puoco la materia si arpiglia: o facessi un puoco spessa: Diessi mangiare presto tale apparechio nanti che el si raffredi: impero che el serebe la piu disauia uiuãda che si mãgi. De chie

che Palelo hosto spesso a cena minuita: doue tale cosa lappara chia.

In oceli minuti.

Iceduli cioe oceli minuti leuate bene le piume & sēza aprirli ne trarli niente di corpo: inuoltati inela foglia di uite cū uno puoco di sale finochi & larido & cū cinere calido & carboni coprirai & cuocerai nāti megia hora. Se arosti li uorai alligane quatro al pari: & ponili acirco il spedo li gadi p li piedi & p li capi: acio che se fusse trāssissi: non hauesti nulla che māgiare. Sōnoui che ne lultima coctura li instillano cioe pergotano cum larido.

Piadena a la catelana in pernice.

I le perdice aroste & quasi cocte: li leuerai le ale & le pulpe da una banda & da laltra: & apparechierai cū poco sale: specie gariofoli triti Succo di citro o uero ui pomi rāci: acio che meglio tutto si in corpori insieme. Dessi messedarle nanti che le meti sotto le ale & le polpe. Necesso e poi presto uoltare il spedo: & cocto a cōpimēto calda diessi deuorare. Di questo cibo il nostro Todesco usa spesso: quātūq; el sia accerrimo inimico di catelani: impo che la in odio la gieneratione di quelle giēte: & nō la piadena di tale bandisone.

Liquame cioe ogni grasso liquido.

Mēto cioe grasso di porco quādo le frescho minutamente tagliato a la grādeza di una castagna: & aspgi lo cum molto sale & pesterai: & pistato lo lasserai per uno giorno: & il di sequēte meterai i lauezo al fuoco: se el sarae lire cento cum due ingistare daqua il cuocerai: & cū lento fuoco falo bulire fino chel sia bēe colato. Da possa p il colatore il colerai torai q̄llo ch̄ i laq̄ nodera. Et gouernato el liq̄me i ordegno apto & i luoco fresco o uero sotterāno p uno āno il cōseruerai.

Inel uentriculo di uitello.

i L uidelino uentre in uno di cãtoni pforarai: & trarai fuori la malicia & ogni sozura. Et inel uentre bẽ laua to meterai le cose chio ãotaro: Caseo uechio: oui qua tro bene roti: puoco di piper lieuemente pisto: giaffarano po- co: uua passa ĩtegra: petresemolo: amaraco cioe maiorana: mẽ ta tagliata. Tutte cose mixte inel uentriculo siano serate: & ĩ la uezo siassi bene cocto.

Perna: cioe persuti.

f Icherai il coltello in megio il persuto: ilquale come a Varrone piace: e dicto dal piede psuto. & odorerai il coltello: & se lhauera bon odore: il psuto sara buono: se nõ hauera buõ odore le da rifutarlo. Il buono cuocerai ĩ uio biãcho: o uero aceto. Sõnoui che dicono che le da giũgierui al- tretãta aqua: & maximamẽte publio: ilq̃le nõ beue uino. Que sti certo si ĩgannano. che le piu suaue ĩ uino puro: o uero in ace to: & dura piu lũgamẽte. Nõ e da cuocere il persuto ne e ragio ne che el si tragi se non quando el sia refredato.

Sumen di lingua: cioe grasso di lingua.

n On uole esser la sumata molto grassa: ma uole esser rossa sia cocta al modo dil psuto: ma alq̃to meglio: Etiã la lingua uuole questa coctura. laquale quãto le piu grassa le migliore. Et questa quasi medesima ragione uuo- le le altre carne porcine salate.

In pastello di galline.

I E creste di poli partirai in tre pte: & li ĩteriori ĩ quatro tro. Li testiculi integri lasserai. Taglierai larido in fe te: & nol pistare. Due o uero tre oncie di grasso di ui- tello minuto taglierai o uero in luoco di grasso medola di mã zo o uero uitelina agiũgerai. giengero cinãomo zucharo. tora- ne tãto che basti. Et tutte queste cose cũ marasche seche a nũe-

ro di quaranta ui messederai: & apparechia in pastello apto a questo cum faria impastata facto: & in forno o uero sotto il testo cum carbõi cuocerai: & quãdo el sia megio cocto: duo rossi doui di batuti. p uoco giaffarãno & acresta sopra li infunderai.

In pipione senza ossi.

p Ipione depillato & bene lauato: p uno giorno & una nocte lasserai amoio in aceto forte. Dapoi lauato: & impito cũ herbe odoriffere tagliate & cũ specie. Alexo sel te piacera: o uero arosto farai: adũ modo & a laltro el trouerai senza ossi.

Di uno solo pipione fassene duo.

p Ipione senza aqua cussi acunzamẽte depulmerai che nõ li arõpi la pelle: dapoi li trarai li iteriori cũ auertẽtia che la pelle rimagna ĩtegra: & la dricerai & drita la ĩpirai di optimo pastũe: & poi parera tuto ĩtegro. Il uero pipione a questo modo arosto fricto: & alexo farai: Arosto quando el sia megio cocto lo inspargerai cũ sale & pane trito cioe gratato: & poi lo ongerai cum il roso douo qibattuto leuemẽte accio el faci crosta in loco di la pelle: & quãto el nõ sia in tutto cocto alora li darai piu foco & uolterai piu frequentemẽte acio el si faci piu colorito: & da poi lo apponerai inel cõuiuio.

Viuanda biancha.

Viuanda biancha: laquale piu aptamẽte se li diria leucophagio: a questo modo p dodeci conuidati apparechierai mãdule libre due state amoio in aqua per una nocte: & pistate i mortaro bene pisterai: inspargiendoli umpoco di aqua accio nõ facino olio. Dapoi il pecto dun capone senza ossi: similmẽte pisterai: & apparechierai la pupa dil pãe che prima sia stato imbeuerato in acresta on uero inel brodo macro. Vlterius giẽgero una uncia: & zucaro me gia libra uiagiũ

gerai tutte queste cose messederai isieme: & p el sedaceo la colerai in una pignata müda. Boglia dapoi sopra li carboni cum lento fuoco: & cum la cusliere spesso messederai accio la materia non si apprẽdi in una massa. Quãdo el sia cocto ui infũderai uncie tre di aqua rosata & inella mensa meterai in piadẽa doue sarae la carne: on uero daspse: ma ali minori lameterai. Laq̃le se inel capõe deliberasti infundere: accio la pari piu bella & dilicata: li inspargierai grani di pomi granati. Ma se uolesti partirla in duo bandisone aparte di questa ui potrai adiũgerli uno rosso douo battuto cũ giafrano insieme cum pocha acresta infusa sarae colorito. Laquale p il colore io la apello gienestina. Laltra parte biancha come le apponerai nel conuiuio cõe ho dicto. Di questo apparechio io ho sempre posto dinãti ali Apiciari Cum uie ragiõe ueruna p laquale piu tosto siano preferite a le gulle di nostri maiori che a nui. Et tamẽ se da loro nui siamo superchiati quasi tutte le arte: ampo inellarte di la gola nõ sião iuncti. El non e in tuto il mõdo irritamente ueruno di gola che non sia transferito qui si come al gimnasio cioe recertaculo dili popinarii on uero paparie: inelaquale luoco accerrimamẽte de tuti li apparechi dile uiuãde si disputa. Hoo idei imortali: mo que euoquo e Martio mio da cõferire di apparechi di pape: dal quale grãde parte & queste chio scriuo ho hauute che lui le a facte uno altro carueade dirai che sia: se tu lalderai disputar alãprouisa di le cose proposte.

Mangiar biancho ala catelana.

f Arina di optimi risi cum duo ingiestare di lacte di capra i lauegio meterai al fuoco largo dala fiãma accio non prendi il fumo. Dapoi il pecto duno capõe morto inquel giorno: & quasi mego cocto partilo quasi come i cer

ti fili subtilissimi: & posti inel mortaro duo & piu di tre uolte pisterai. Et quādo il lacte auera bulito megia hora. Qui quel medesimo capone riducto in fili apparechierai cum una libra di zucharo: & fallo bulire p hore q̄tro messedādo sēpre tale ui uanda cū la captia: alaquale si arpiglierae come tremētina quā do el sarae in tutto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco & ultia te cum aqua rosata la infunderai come habiamo dicto disopra & partiraila inelle tue scutelle: & nō sarae male a insspargerle di sopre cum il zucharo trito. Impo che el si dice che il zucharo nō e ad uersario di ueruna uiuanda. A questo il nostro Galbes: Ri zone: & mi conuidarono spesso. Eraui etiam Tridento ilquale diceua che mai lui non fu aniuna bandisone piu uolentieri in cō pagnia ne che meglio li sapesse.

Bruodo consumado.

Epole fare il bruodo cōsumato di capōe: ō uero di fa siāo: ōuero pdice: ō uero capriolo: ō uero di pipiōi on uero di colūbi siluatici: Ma se di capōe el uorai: To li uno lauezo che tegni q̄tro īgestare di aq̄ equi in ponerai il ca pone cum li ossi bene roti ī molti luochi: & il apparechierai: cū una uncia di carne porcina salada macra. piper grani trenta ro to poco: cināomo non molto & grossamente tagliato: tre ō ue ro quatro gariofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinq; cū duo di lauro. Lassa queste cose bulire per septe hore: on uero che el desbogli che el resti per duo scutelle on uero meno. Guardati di cunciarlo cum sale ne cum carne porcina se tul festi per ī fir mo. Poche specie nō sarāno deuedate etiā darlo alinfirmo. Ma al modo primo si dato ali uechi & aquelli che sono sani.

Brodeto giallo:

Renta chiari di oui:acreſta:Bruodo di uitella: on ue
ro di capone poco giaffarano:poco cinamo : īſieme
uno catino arõperai & meſſederai. Mixte tale colerai
nil ſedacea in la pignata:In queſta darai opera cũ fuoco di car
boni largo dala fiama ſi che non prendeſſe il fumo ſi cuocino·
Et meſſederai ſempre cum la captia dũmente ſi cõminci a farſi
ſpeſſo. Alhora il leuerai dal fuoco comodamẽte inel conuiuio
partirai in diece perſone & quãto le nele ſcutele dieſſe inſpargie
re cum le ſpecie queſto noſtro brodeto. Brodeto biancho:

m

Andule libra una pellerai & piſterai : inſpargiendole
di poca aqua roſata o altra aqua accio nõ facino olio
ma migliore e la roſata. Dapoi a queſte uiagiungerai
uinti chiari doui:umpoco di pane biancho:mogliato umpoco
di acreſta & giengero biancho:bruodo quanto biſogna : & pi-
ſterai tutte queſte coſe inſieme & ben meſſederai:& poi p̄ il ſe-
daceo colerai inel lauezo:cuoceſſi aquel modo come quel di ſo
pre. Brodeto uerde & faraſſi roſſo.

t

Orai tutte quelle coſe quale ſi cõtengono inel primo
brodeto:excepto il giafrano:& a quelle coſe le herbe
te & un poco di petreſemulo:alcune foglie di formen
to:ſe alhora ſarãno uerde tutte piſtate uiagiũgerai:per il criue
lo paſſerai & cocerai come quelli di ſopre : & etiam cũ poco di
acetoſella. Viuanda che il uulgo chiamano zanzarele.

o

Vi ſepte megia libra di caſeo gratato:itẽ pane grata-
to peſterai:& meſederai inſieme:& apparechierai iel
lauezo doue ſia brodo ĩ giafranato:quãdo el comĩcia
ra a bulire doue duo & tre uolte cũ la captia harai uoltate le me
terai nelle ſcutelle. cuoceſſi toſto queſte. Viuanda uerde.
Iuãda apparechierai al modo che abiamo dicto auã

ti: ma in luoco dil giafrano meterai herbe & cum esse lapparechierai: lequale habiamo cõmemorate inel bruodo uerde.

Viuanda in boconi: cioe gnocheti in balote.

Orai le cose chio ho dicte dinãti: & quelle medesime come uorai bianche on uero giale on uero uerde. Sõno alquanto piu dure queste che quelle in lauezo quãdo el comincia abulire cũ li cusliere picola spesso sian poste & presto & sigilatamẽte cioe partite luna da laltra. & cõ lamano gietãdole presto luna drieto laltra.

Viuanda biancha quasi come di sopra.

Hiari doui: pane biancho & trito: & poco caseo cum lacte mandulino messederai: & apparechierai inel lauezo quãdo el comencera abulire cum bruodo di uitello: on uero di capõe grasso: & cuoci al modo che abiamo dicto di quelle di sopre.

Libro septimo.

On solamente le altile cioe ucelli & animali siluestri: hãno facta la gulla ĩdustriosa ma anchora le cose inanimate come sono legumi: fungi: tuberi: & alcune herbe si de orti come siluatice lequale sono memorate dali philosophi in li animali uegietatiui ma p la mia deliberation comẽzaro adire di la possanza & natura de quelle piu presto che di mãzare dessi: cioe dile uiuãde lequale di quelle medesime cose si fãno. Ne ancho certamẽte non tengo che el sia fuori di preposito da questa cosa. & principalmẽte pche a lordine di le uiuande si richiedi dil farro: & orzio dire qualche cosa in che cibi lo uxiamo quantũq; al luoco doue dal pane abiamo dicto breuemẽte le loro condictione habiamo explicato.

Dil orzo.

He loro di generatinne di formento inel primo libro abiamo dicto. La fortia dilquale si tenuta essere tem

perata. Dequi e che poco el nutrisse: Laqua cocto cum esso agi ungendoui mielle: on uero gli ciriza: cioe ligno dolce e cõtra le malatie lequale prouẽgono da tropo calore fa bono profito. Q uesto etiam frequentemente usemo inele uiuãde come q sot to apparerae. Lamito etiam facto di questo: al pecto none in congruo.

Dil farro:

iL farro ilquale alcuni li dice adoreo: alcũi dicono che le di generatione di adoreo: e temperato. Facile si padisse: forbe rifresca: il suo frequẽte usarlo: sera le fibre cioe le uie dil figato & di la smilcia: a quelli che anno il male di la pietra: di la uesica: & a le rene. nuoce

Dil amito.

lO amilo ilquale intra li formenti di bona sustancia: Celso il cõmemora: Io pẽso che e sia quello che li me dici di nostri tempi hanno mutata la lettera che doue prima si dicea amilo: & hora il uulgo li dice amito. Questo ap parechiato cum le mãdule & zucharo: humilia lo epiloto: il pe cto il simile molifica seda la tosse. tamen gienera sangue nõ bo no.

Di la simila.

A simila si sole fare di formento lauato secco: & lieue mente roto sotto la mola: p quãto dicono li medici. Dicono etiam che di questo fassi uiuande meliore che di amido: impero che questo si da il calore & la sete extingue: & rinfresca il figato

Di la alica cioe spelta.

lA alica Celso la cõmemora intra li frugi di bona sub stantia: come e il formento: il siligine cioe segala: lori zo lamido: lequele tamen lui appellan panificia. Dila halica tamen lorizo & la ptisana cioe spelta si sole fare di opti me sorbicione: & diciẽsi pulticule cioe pulentine: come piace a

Columela: di lorizo come dice Celso: e deriuato da lorizo. Sõno ampo che tengono che questo sia latino: & non extremo.

Dil riso.

Iso ilquale p antiquo uocabulo tengo che sia appellato oriza: e di calida & secca uirtute. Et p questa cagione molto nutrisse: maxime se cũ mandule piste lacte & zucharo come poi si dirae: sarae aparechiato. Cocto in aqua pura astringie il corpo. Et il suo frequente usarlo noce aquelli che sono assueti hauere dolore di corpo.

Dil panico:

I tale substãtia si tienne che sia il panico miglio. & legumi quasi tuti: Il panico come dice Plinio: e cussi dicto impero che el si inuoltato ĩ panicelli. Il panico precipuamente in equitanea si usa. La giente pontica non preferisse alcun cibo al panico. Abunda etiam di questa la regione Circumpadana Il panico trito & sumpto in uiuanda . simplice el el stringe il corpo: & cocto cum lacte nutrisse molto

Dil miglio.

L miglio el panico smagrano la terra: & per questa cagione non sono da seminare intra li arbori che fructano ne intra le uite. Li ethiopi cioe li saracini neri: non conoseno altre fruge che il miglio & lorizo. Ralegrassi etiam la cãpagna dil miglio purgassi nel mortaro cum il pistallo: cõe molte altre cose. Li uilani chiaman questo purgamento appludan. Dil miglio fassi piu cose: il pane piu dolce: dilquale quelli di la dale alpe: & maxime in subri lo usano. Il miglio cũ mosso messedato il suo precipuo uso e in luoco di medicina: & dura in tutto uno anno: Lo usare il miglio si tiẽne: che sia pegiore che il pãnico. Secco certo e & frigido. tardi si padisse: & male nutrisse.

D la faua.

l A faua ītra li legumi. laquale si dicta da larcoglieresi assai riputata & riuerita: impo che certo di essa fassi il lomēto: de la faua neli sacrificii. Da le uiuāde di faua Pitagoras se ne abstēne: o uero p cagione che questo fusse cibo da dare p lanime di morti: cõe lui diceua: che p le case si usauano: o uero pche questo cibo cum la sua inflatione e molto contrario a quelli che cercano la trāquilitate di mente: & incita la libidine: laquale a la natura sua dispiaceua. Et questa dicea che era simile a li testiculi. Sola la faua intra le frugie che si māgia etiā si empie quādo la luna cresce. Cū aqua marina ne cū altra aqua salsa nõ si cuoce: & e la prima di legumi che nanti linuerno si semini: quātūq; Varrone dica che a la priauera la sia da seminare quādo le infiore ama molto laqua: quādo li fiori sono caduti la uuole puoca aqua: la faua in egypto na ce cū spinoso tronco & foglie cõtra la edacitate di li cocodrili. La natura di la faua e frigida: quādo le uerde la tēde ala humiditate: laq̄le noce al stõacho: secca tamē e pegiore. Et māgissi come si uoglia in cibo fa mali insõnii: cõsparsa cū specie si tiēne che māco offēdi.

Di la cexere.

l A cexere e salsilaginosa: & p questa cagione il cāpo si brusa: & po nõ si die seminarla se il giorno nāti la nõ fi bagnata. Ha piuxore differētia: di grādeza: di colore: di figura. di sapore: & e simile al capo dil montone: La rossa e di piu calda uirtu che la nera: & la bianeha piu temperata e la nera. Il suo bruodo & di quella che e remolita gioua al pecto: a la smilza & al figato: tuoleno le opilatione: rompeno la pietra nela uessica: purgano le rene & la uessica: rende chiara lo uoce: commoueno il corpo: cacciano li lumbrici: cioe li uermi dil corpo. La cexere frescha nuoce a li budeli & al stoma-

co & fa puzare il fiato & la boca. Di la cexerela.

e Vi etiã la cexerela che e cexere minima. & ha li cãtoni disseguali. come li bisi di grandeza. Dulcissima si mile al leruo. & e piu firma la nera: la rossa: che la biancha. di uirtute e simile cũ certe sorte cesere. Di li bisi.

i Mpacientissimi dil fredo. si tiene che siano li bisi. & p tale cagione si ralegrano di essere seminati in aprici logi infacie daustro al tẽpo diuerno i facile & soluta terra e dolce & cõe dice celso mẽo enfla & meno noce che la faua.

Dil faseolo.

i L faseolo on uero fascello: ilq̃le Maro lo appella uille: & ha tolta questa denominatiõe da una isola che si chiama fasuolo nõ molto lontana dal monte olimpo posta come scriue Apulegio: ha uirtu calida & hũida il fasolo acui lo usa: & larga il corpo & lingrassa moue la uria: gioua al pecto & al pulmone. Il capo tamẽ riempie di grossi & di perniciosi hũori. Et induce graui & ispiaceuoli insomnii: La sua frigiditate & malitia possi iparte humiliare: cũ origano cioe pulizolo: piper senauro isparso: uino puro: altuto e da beuere drieto li fasuoli. Di la lente.

l A lente si semina come li bisi cũ il giumero: ama la lẽte terra piu tosto magra che grassa: uolle etiam secura dal cielo. Sõnoui di duo generatione. Luno e rotũdo & piu nero. Laltro trage ala sua figura di lẽticula: e di frigida & secca natura p quanto si tienne la scorcia larga il corpo la sua medola stringe difficilmẽte si padisse: colera melanconica: genera & produce la lepra: infla: & indurisse & fa spessa la carne: noce al cerebro & al pecto ipedisse gli ochi: reprime uenus. Puossi corregere la sua malicia in q̃sto modo. Gieta uia la pria

aqua di la sua coctura. Inella secũda agiungiui aceto & specie: nõ serae etiam catiua la farina dorzo agiungerla inela lenta inel lauezo acio che la sia di molto & bon nutrimento.

Di la uecia & di leruo.

I A ueza: la ceserela: & leruo il farago: sonno atrouate piu tosto p cagione dil bestiame che di li homini. Tamen il suo uso: si atroua hauere hauuto forcia in medicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto p sue littere. La sua uirtu molifica la tosse: & gioua al pecto. Questo il uulgo il chiama rouilio.

Di il louino.

I A somēza di li louini fanno le terre l ete & i grassa: & quando il troncho & le foglie sõno nasute & che labi fato il fiore al sole cõtinuo si uolge come lo helitropio cioe el girasole. Questo usano li uilani in luoco di clepshydre quãdo laiere e nebuloso. None di ueruna spesa il lupino come si consta: & nonae bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di tutti li legumi si semina: & lultimo si recoglie. Luno & laltro q̃ si di septēbre. Tre uolte allanno fiorisse: arcolto si cõserua uoluntieri al fumo. La sua uirtute & forcia e calida & secca: & quã do le macerato e di natura on uero forcia frigida salato inellaqua e per cibo alhomo. E amaro cõe le cose di medicicina. Imposito sopra il uentre ali puti e contra li lumbrici: & a quelli e apropriata medicina: Molto e etiam contra tutte opilatione. Duri tamen sono al padire: nutrica etiã hũori crudi & maligni.

Dil caneuo.

I Eminassi il caneuo inel tempo come il lino: & si apparechia cioe si scorcia dopo la uindemia. fane la comoditate per nostri bisogni per corde & per filare: Dicessi che il caneuo cresse in albandica in modo di ferule che se usa-

no in scambio di dardi cussi uien grande in quella regióne. Di le somẽce dil caneuo pistato fassi certe uiuande: lequale e al stõaco: al capo: & ultimamete a tutte le membri molto noce.

Dil sambuco.

IL sambuco e di duo generatione & piu il siluestre il quale alcuni il chiama thamiatem: altri il chiamano obulo. Il fiore suo inuiuande mangiato gioua aquelli che hano male di figato: ali hidropici: & al male di cuore Lo acino cioe pomelle nere cõ lequale si tingeno li capigli cani: beuuto cum aqua: moue la urina. Le foglie inel uio ressisteno ale picature dili serpi. Laque inellaquale la foglia sia stata amoio sparsa per casa occide li pulici Laqua dila decoctiõe dile foglie sparsa doue sian le mosche si moreno.

Di la zucha.

LA zucha piuxore fiate acresse inel suo corpo: & spesso in lungeza in forma di serpe: & nasce in luochi humidi: & godessi dila libertate pẽdente: In lungeza di noue piedi si lege che cresete una zucha. Li medici antiqui hãno diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele di uirtu humida & & frigida. Nasuta & sumpta in cibo: & il stomacho rilassa cioe a larga & extigue il desiderio di beuere: & molifica il corpo: offende le budele. Quanto le sonno piu longe tanto sino tenute piu saluteuole. Quelle che sonno cresute inel corpo dessicate alsũo & euacuate le somẽce: Sino seruate dali uilãi p seruare le semence per fabricare gli orti loro. Le zuche etiam quando sono tenerine taglíali leuemente la scorcia di sopra & tagliata in forma anguinea cioe di bissa: & dessicate li uilani leusano linuerno.

Di le atriplice: cioe spinace.

Triplice io pēso che siano quelli che li uilani chiama a no spinaci: da li spini quali hāno nele somēce sue: Ele herba familiare a māgiare: &e di frigida & hūida sub stātia: & piu tosto possiede dali humori. Sōno alcūi che nō uo rebeno che li atriplice fusseron quelli liquali si chiamano spina ci: quātūq; li habino la sua similitudine: & quasi quella medesi ma forcia: Impo molificā il corpo: &giouā ali hicterici: cioe au riginosi: dala similitudine di loro: p il sparso felle: cōe dice Var ro. Il figato calido rifrescha: reprime la colera accesa.

Dil rauo.

L rauo sie sta lecto: cħ ele di uaria generatiōe: da Dēo í crito si dānato cōe cosa contraria al corpo hūano. Im pero che dalui el pensa che nasci le inflactiōe di il stōa co. Cōtra questo dice: Diocles: & etiā Dionisio p le sue uirtute extimā che el rauo sia necessario: cūciosia che el sia calido & hu mido: & molto nutrisse: tiēsi che el larga. Accresse la genitura & maxie se sotto la cinere & carboni el cocerai: Nō sarae ancho senza utilitate. se gitata uia la prima aqua. di la sua decoctiōe. lo alexerai cū la secūda aqua. Agiuntoli specie lequale li togli no la sua iflactione: Bene cocti cōmoueno la urina. toleno lar dore. extigueno la sete. ma alcontrario. male coti. generan ifla ctione &opilatiōe. Le coste dili raui pistati cum il grasso gioua & e medecina al dolore di li nodi. & scaccia il fredo dali piedi. Laqua nelaq̄le se sarāo discocti presta salubre rimedio ale gote frigide. Le da guardarsi quādo chauiamo li rapi che dētro nō ui siano alcune bistiole chiamate uruce. impo che sono ueneno se. lequale li greci chiamano : Columella dice che la donna che ha el mēstruo amaza queste se la andara tre uolte

intorno descauiada e descalza a ogni orto che le habia dentro

Dili napi cioe chio tengono per nauoni.

I napi ui sono piuxore generatione: & una medesima uirtu non e in tutti. Li napi che tēden in altitudine: & lequale fino dicti da corintho parēo di sopra terra da la magiore parte: questi si seminan in lochi deuexi & amano lochi sechi. Li lothasii ueramente sono pacientissimi dil fredo. A pruouo li italiani gia ali meturnini si dauão le palme: cioe in signo de uictoria. De li ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe de qui dale alpe. Tutti li napi tamē ben che siano luno magiore on uero minore di laltro sono tenut calidi. Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il corpo: & il uentre. Et tienessi che il suo frequente uso genera colera.

Dil herbeto: & di lerbeta.

Erbeto intra le herbe familiare digli orti e generatione leuissimo al padire ilquale io tengo che: si pti ī duo mainere: cioe il nero ilquale e calido. Quasi leua il capo cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come lactuca. Et quasi nō e ueruna herba hor ensia piu larga di questa. Certi herbeti ui sono pigri di natura: & penso che siano senza forcia: & che conturbano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cibo sedano il tropo & supchio mēstruo di le femine. Ma la herbeta laquale e bi ncha e quella che in se tiēne il megiano tempamento: e utilissima al figato & ala smilza: cū le specie dolce leq̄ le humilia la sua salsedine: & utilmēte le māgião quelli che hano tali diffecti. Item la estate rileua li ardori. & r duce lapetito dil cibo ali lāguidi cioe debili & distalētati. Empie di lacte le femine che nutriseno puti: māgiate cū il suo ꝓprio bruodo mouen il corpo: & gitano uia quello: & sūpte in cibo stringieno.

Di le brasiche cioe uerze.

I E brasiche: lequale quelle medesime e licito che si appelli & caulicule & caule: cioe uerzole & uerze: quelle che si chiamano caule: il uulgo le dice Tyrio: & cresceno piu che le altre. Vano auanti a tutte le altre herbe familiare che di horti si mãgiano: come piace a catone: & maxie la lauan da laquale in piuxore cose e salubre come el dimostra. Che quasi sei cento anni luso dile brasice: cioe uerze fu la medicia al populo Romano: cato dice: Nõ era anchora conuenuti li medici inela citade: liquali dapoi certo riduseron la peregrina facultate di larte dil sanare: Furõ etiã trouati li pigmẽti: cioe medicie & li astãti spiciarii & speciarie: & a q̃ste cose agiũti li precii che di esse uolesserõ: Oltre dicio li uilãi & li soldati le gloriose piaghe gratamẽte curauano cum queste uerze: & di queste honorauano: si per la salute cõe p il mangiare. La generatiõe di le uerze si fãno che siano tri secũdo cato: una cũ foglie: distese: el pie de grãdo: leq̃le fino dicte Pitaguriche Laltra crespa di foglie: & chiamassi Appiana Ad quẽsta io lappello Zeuiana: laquale in ueronese paese di zeueo uoluntieri nasce: & in crapranicense loportata. La tertia minore di foglie & di tronco humile & tenera laquale etiã e minuta di foglie lequale non fino aprouate. Seminãsi tuto lãno le uerze: nel equinocio & autũno si strapiãtano. La cima nela priauera uale: laquale la uiẽne in fastidio a Druso: da Tiberio suo padre fu increpato. Sõnoui di estate: & nelautũno: & poi linuerno. Et di nouo fãno le cime. Niuna generatione di herbazi tãto fertile come q̃ste: Si cõsumão cum la sua propria sterilitate. Eui etiã uerze siluestre di tre foglie: neli uersi di diuo Iulio neli zuochi militari precipuamente celebrate: lequale ne la obsidione dyrachina. come ne le militare expro

batione appare: come io credo che intẽdiati: & q̄sta gieneratiõe di uerze: loro appellauano lapſana Cõſtaſſi che la uerza edi ca lida & ſecca natura: & p queſta cagione acreſce & multiplica la colera melãconica. Fa fare mali inſomnii: puoco nutriſſe al ſto maco puoco giouano al capo: ali ochi p la exalatiõe. molto no ce: Linuerno ſe la ſe cuoceno cũ carne graſſa ſõno piu tollerabi le che leſtate. Diceſſi ampo che la purgano il flegma: humilia la gola: fa la uoce piu chiara: ſe le ſi mãgiãno cũ il primo bruo do: Et gitãdo uia il primo & cocte il ſecundo ſtringieno come lherbeta. Queſto affirma Ariſtoteles inele ꝓblemate: niuna coſa meglio medicare ali nuriagezo che la uerza: cioe dato il ſu co in beuãda. o uero la ſomẽza: laquale la ſua forcia troppo di uertiſſe: cercãdo le coſe alte: al meato di la urina le ꝓduce. Va le etiã il ſucco cum uino beuuto contra il morſo dil cane rabio ſo.

Dil farro in bruodo.

d I le coſe ſimplice aſſai di alcune di quelle habiamo di cto: hora mi riuocano li cuochi ali apparechii. Il far ro mundo: & lauato: inel bruodo dil polo longamen te cuocerai: cocto ui meterai parte inel catino. Qui tre roſſi do ui: & quando ſarae alquanto refredato cum il giaffrão li diſſol uerai: & di nouo le apparechierai iel lauezo riponẽdolo: & cũ ſpecie lo inſpargierai.

Rexi in che bruodo tu uoi.

Exi apparechierai al modo dil farro. Alcuni nõ li me teno li oui: queſto laſſo in tuo arbitrato: impo che ſẽ za etiam ſi puode fare.

Meglio in piadena.

Eglio cũ aqua calda ben lauato: cũ brodo di carne cũ lento fuoco lõgamente cuocerai: & ſpeſſo meſſederai cũ la cuſlieri: ouero cũ la captia lõtão dal fũo il gouer nerai: dapoi cũ giaffrão acio ſia piu colorito meterai i tauola.

Viuanda di pane gratato.

Il pāe trito lasserai alquāto bulire inel bruodo di carne: & quando lhauera un puoco bulito: meterai in ql medesimo lauezo un puoco di caseo trito & come el sia alquanto amoiato: il messederai cum colore gialo: questa uiuanda parera piu grata.

Brodeto che si chiama uerzuso.

Quatro rossi doui freschi: megia uncia di cinamo: zucharo uncie quatro succo di narrancie altretāto: aqua roxada uncie due: cum il baculo rotundo siano menate isieme: & riducte in uno corpo: & cocerali al modo come habiamo dicto che debi cocere il brodeto gialo. Nō sarae etiā fuora di proposito agiungerui il giaffarano: acio el sia piu grato. Questa sorte di uiuanda precipuamente lestate si riputata salubre: impero che certo molto & bene nu. risse: rifresca il figato: & reprime la colera.

Piusore sorte uiuāda di faua frācta.

La faua dissfracta bene munda & lauata ponerai al foco. Et quando la in cōmincia a bulire tu exprimerai la prima aqua: & la apparechierai cum tanta aqua frescha che la sopra auāza di duo dedi: agiungendoui tanto di sale quanto sia basteuole: lontano dila fiāma per il fumo: & e necesso che la boglia coperta tāto longamente che la sia cocta & riducta come pulenta. Dapoi si debi menare tanto inel mortaro fino che la si faci tutta in uno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo scaldisi: & quando la uorai ponere nele piadene: tu lapparechierai i questo modo. Taglierai una cipola minuta i una pignata cum olio buliente la cuocerai: & cum uno poco di sal uia la concerai: o uero cum fichi tagliatiui dentro o uero cū pomi cocti infete tagliati: o uero cum uua sicca. Questa bugliendo diessi ponere nele scudelle. Sonnoui etiam alcūi che cum

ſpecie la inſpargieno. Faua in friſſora.

Aua cocta & colata da laq̄: & cū cipole figi: ſaluia & cū piuxore altre herbe hodoriſſere iela frixora cū graſſo: o uero cum olio bene uncto. frigierai: i pignata o uero in piano diſteſa in forma di pinza: & le infunderai cū ſpecie.

Viuanda di bixi.

I bixi fa che boglino una uolta cum carne ſalata porcina. Et tracti di laqua poſta nela friſſora cum fete di carne ſalata. & maxime di quella laquale la macra ſi diſtingue dala graſſa apparechierai. Bene ampo uorebe che q̄lle fete prima haueſti un puoco fricte. Dapoi agiuntoui un puocho di acreſta: un puoco di uino cocto: o uero un puoco di zucaro cum cinamomo: & poi in tutto cocti caldi ſi mā̄giano. A queſto modo etiam cuocerai li faſuoli.

Viuanda di carne.

Arne macra alexa minuta taglierai: & tagliata in brodo graſſo di nouo per megia hora cuocerai agiungēdoui prima la pulpa dil pane trito puoco peuere giaffrano puoco: & quādo ſarae alquanto refredato: oui diſſoluti & dibatuti & caſ͛o trito: petreſéolo amaraco: cioe menta minutamēte taglierai cum puoca acreſta. Maſſedate tutte queſte coſe inſieme: & menate: in quel medeſimo lauezo concierai: & cū le cuſliere o uero captia lentemente menando: a cagione che la materia nō ſi reprehendi in balote. Queſto medeſimo potraſi fare di li interiori: & di li polmoni.

Viuanda di budelli.

A che li budelli ſiano bene mundi & cocti: & poi poſti inel lauezo al fuocho cum qualche oſſo di carne ſalata acio che ſiano piu ſaporiti & habi riſpecto di nō

li aconciare cum sale: & quando sarãno cocti: & tracti fuori: li taglierai in peci non grandi. Dapossa uiagiũgi mẽta: saluia: sale quanto sia bisogno. Et fa che di nouo cum queste cose agiungete boglino un pocheto. Et dopo cocti sarãno & posti nelle piadene o uero scudelle: li inspagierai cum specie. Sõno alcuni che ui ĩfundẽo il caseo trito.

Viuãda di budelli di truta.

I budeli di truta bene lauati & megi cocti: cũ pocheto peuere trito: perresemolo: menta & saluia minuta mente tagliati aconcierai: & quãdo li hauerai aconciati nele piadene: tu li inspargierai cum bone specie dolce.

Oui di truta aconci che si crederae che siano bixi

E oue di la truta apparechiate aconce & cocte: tracte tracte dil lauezo. & partile in peciolini: & acio che il bruodo pari essere piu turbido: torai di la pulpa o uero molena dil pane: & amoiato cũ questo bruodo il messederai o uero cum il bruodo di pesce il triderai. & p il sedaceo il colerai. Se p il tẽpo potrai hauer di il dicto brodo q̃to che basti ne torai: & cum questo uiagiungerai le specie giassarano petresemulo. & menta tagliata: & posto tutto nel dicto lauezo: di nouo esse oue cuocerai & tu dirai al mangiare & al uederle che siano bixi.

Viuanda di lactuche.

Inouo le lactuche: & maxime dil megio cioe li coresini cũ uno ouo & cum le zuche: cum acresta cuocerai.

Viuanda di pomo roseo.

Omi rosei per il colore io penso che siano cussi appellati: li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando sarãno apresso la coctura: in quel medesimo lauezo acũ

cierai uno puoco di petresemolo & menta tagliata. Et se la uo- rai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane come habia mo dicto de le oue di la truta. & facilmēte la inspissierai. Et quā do inele piadene tu lhauerai acunciata: tu alhora la potrai īspar giere cum optime specie: & a presenterai nela mensa.

Similia in tale muodo si apparechia.

A similia cioe frumento franto come farro in bruodo grasso & bugliente meterai messedandola al continuo con la cusliere on uero baculo rotondo. Per meza hora boglia con fuoco di carboni & lōzi dala fiāma acio nō riceuesse el fumo cocta & posta in scudelle cum caso gratato & con specie aspergi: & in tempo di dezuno con zucharo & cō sugo de mandole & aqua rosa potrai apparachiare & cuocere senza bruodo grasso questo zouera a Marso che ha una frequente tosse.

De lapparechio de raui in patina.

Aui bene lauadi & mundadi si tagliano ī fette: & optimamente in bon brodo grasso cuosi. Cocti & pistadi ritornali al fuoco se tu puoli cō meglior brodo che il primo con un pezo di carne porcina salada: & metiui dil peuere trito: & um puocho di giafrano: & con essi leui un boglio: leuali dal foco & manda in tauola: de questa uiuanda non manzi il nostro galba elquale se sforza retenir la urina.

Di lapparechio di finochi.

I finochi si coceno quasi come la brasicha cioe la uerza: ma meglio si dieno tagliare e cocere amano el peuere la carne porcina salada on uero olio al suo apparechio.

Exitio romanico cuſſi ſi apparechiato.

Arina optimamente buratada: & ĩpaſtada cõ aqua & facti ſfoi longi & morbidi & riuolti ſu la meſcola nõ ſiano molto ſubtili poi ſiano tagliati ꝑ largeza de un dedo picolo che parino binde ma longi quãto e ſfoio: & nel brodo bugliente ſi dieno cuocere: & ſe li tempi richiedeſſeno che ſi cuoceſſeno in aqua dali dil butiro cũ puoco di ſale. Cocto meti impiadena con butiro: zucharo: ſpecie dolce: & ala menſa ta preſenta.

Exicio frumentino: ſi preparato in tal modo.

O frumento exitio: ſi fa quaſi come el romanico predicto: ma el ſi fa alquanto piu groſſo: & poi ſi taglia piu minuto: el ſuo apparechio faſſi come lexicio romanico predicto.

Viuanda di radice di petreſemoli

Adici di petreſemoli ben lauade: & ſele fuſſen dure cauali il legno: in brodo di carne cuoci le Cocte & tagliate minute: cũ peuere: giafran & in altro bruodo non men bono che il primo ritorna al fuoco. doue fali umpoco buglire: & poi nele piadene apparechierai.

Zuche fricte: cuſſi ſi apparechiano.

Vra il ſcorzo ala zucha: & per tranſuerſo in ſonde ſubtile taglia ponine in lauezo & facino un boglio poi trale del lauezo & diſtendele ſopra una tauola aſugarſi. Et in uoltate in farina & in ſale minuta frizile nel olio. Fricta metila in piadena: Habi il ſapore facto di aglio & fior di finochi. & cũ uno mollo di pane amoiado & diſſoluto cũ acreſta i modo chel ſia piu chiaro che ſpeſſo: & colalo ꝑ il tamiſo chiaro: & in fundilo ſopra la piadena del fricto. Sõnoui etiã alcuni che la acreſta ſolamente cũ il fior di finochi infundeno: & ſe tu uorai il ſapore gialo azonzili un puoco di giaſſarano.

Viuanda di codogni.

Odogni in bruodo macro cuocerai: & pestali: pesta di cũ succo di mãdole: cũ brodo di uidello o uero di polli distridalo & colalo per il tamixo chiaro & buta lo in lauezo: azonzili poi giengero trito cinatnomo: cioe specie dolce: zucharo & uno puoco di giaffarão: & metilo al fuoco so pra li carboni: luntan da la fiãma: & boglia lentemẽte: sempre messedando: Sono alcuni che butiro o uero grasso fresco cola to ui pongono. cocti & in piadena posti cum specie & zucaro asperzi: & porta a tauala.

Viuanda di faua farcta piena.

A faua grossa quanta a te piace: metila a mole: & lassala tanto in aqua che la diuenga molificata et tenera dapoi cum uno coltello che tagli bene fali uno buso dala pte dila semenza nera di sopra a forma duna chieriga: & glia uia quella parte d scorzo in modo che quello che dẽtro nõ si artegui p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo : et fa si che nõ rõpi la scorza et serua tal scorce quella piu quantita che potrai: habi poi mandole bianche ben pistade cum aqua ro xata et cũ buon zucharo: et di tale pasta empi li scorzi: et poi me tile al fuogo in una pignatela ouero in padela senza aqua: et cũ lento fuogo di carboni le cuosi uolgẽdoli destramente cum rispecto sempre che non si brusino. Cocte ponile nele scutelle cũ buon bruodo et petresemoli incisi minuti: et altre herbicine cũ specie inspargile et manzisi calde et il simile potrai fare dila faua minuta.

Viuanda canabina: ad altro modo.

Iuanda canabina p dodexe persone cõuidate fa in questo modo. Tuoli libra una di canabi cioe somence di caneuo bene mũdo. et tanto cuocilo che el si ffendi. Cocta insieme una libra di mãdole: et azõziui molena di pane

pistata in mortaro: & cum brodo magro tridale insieme: & dis solute colale p il tamixo & metile nel lauezo al foco. & spesso messeda cũ la captia agitãdo: & quando sara quasi cocto: azõzige meza libra di zucharo: meza onza di giengero trito: un pocho di giaffarano cũ aqua roxada & cocto in tutto partilo nele scudelle inspargila cum specie dolce & manda nela mẽsa. Io pẽso che questo sia simile ali baricocoli di senesi: perche de molte cose laudabile se fa uno tristo manzare: perche difficilmente se padisse: & genera dolore & fastidio.

Viuanda di carne cussi sapparechia.

P Er diece persone libra una di pãza porcina: o uero uitulina bene aleserai. Cocta & poi tagliata minuta cũ megia libra di caxo uechio cum uno poco etiã di frescho & grasso: & cũ herbe odoriffere bene tagliate: peuere giengero & garofili triti azõzi: & messeda bene icorporando insieme. Sono ẽt alcũi che nõ hano p i cõueniẽte agiũgerli il pecto dil capõe pesto. Tutte qste cose cũ faria bẽ biãcha & neta reducta i sfoi subtilissimi & tagliati i peci grãdi come possi ipir: grãdi come una castagna. & empi del pastume preparato: & ben i uoltata poni nel lauezo cũ brodo grasso cororado di giaffarano & lassa cuocere: & cũ puocha coctura si cuoceno. Redule in piadene cum caso trito o uero gratato & specie dolce aspergi e Puossi fare tale uiuanda di pecto di faxiani perdice & di altri. animaleti simili uolatili: Et diremo a questa uiuanda mortadele castegnole: quãtuncũq; lauctore li dica el nome sopradicto.

Esicio sciciliano preparamo in questo modo.

F Arina bene buratada & biancha cũ chiare di oui aq̃ rosata & cõmuna bene ĩpastada: & ridula in pastili o uero sfogli subtili cõe una paglia: lõghi uno someso distẽdili: Et qui habi uno stillo di ferro alquãto subtile & cauato nel me

gio: et cum il capo i cauado taglierai super il foglio: tuoli quel che tagli et lassa il resto. Dessicata al sole tale uiuãda durera p duo et etiã tre ãni. Maxime se dil mese dagosto sara ipastata et siccata: se cũ la luna crescẽte sarãno ipastati. Inel bruodo grasso cocte et in piadene riducte cum caseo frescho et cum specie dolce debi aspergierle et uoleno duo hore di coctura.

Viuanda dicta uermiceli:

Arina preparata cõe habiamo dicto di sopra et impastata riducta in sfogli tagliati in peci a lungeza et largeza duno dedo: et chiamerali uermiceli: Al sole bene dessicate p duo ãni: et piu si conseruerano. Cuocessi p spacio duna hora in bruodo grasso: et in la piadena appechierali cũ caso frescho et specie dolce. Ft a tẽpo di degiũo cũ succo mãdolino & cũ lacte caprino cocili: ma pche il lacte nõ richiedi tãta coctura: fali pria buglire alquãto i aq̃: et poi cum la pte di laq̃: et agiõgiui il lacte et cõpi di cuocerli. Cocti cũ zucharo ricordati di inspargierli. Et tutte uiuãde di farina uuoleno tale coctura: et nõ li cuocẽdo in lacte fali coloridi nel brodo cũ il zaffarano.

Viuanda dicta minutal herbacelo cioe uiuanda di herbe

Oglie di uida et di bugulosa: quãdo il lauezo boglie broale: et subito trale fuori: et poste sopra una tauola cum petresemolo et mẽta cruda tagliale minute: et taglia le minute: et tagliate pestale nel mortaro: et in lauezo cum brodo grasso apprechiale. Puoco boglião et cocte cũ il peuere trito aspgile: et in scutelle manda in tauola calda.

Rexi in mandole cussi fino apparechiati.

Er diece psone megia libra di rexi cũ aq̃ tepida lauadi duo ouero tre uolte: lauadi et cocti distẽdi sopra una tauola in pẽdente: domentre che laua esco fuori. Apparechia-

di dapoi nel mortaro cum una libra di mandole pelade pesta: cum aqua fresca inel lauezo per el tamixo colade meza libra di zucharo azonzi: & lōtano dala fiāma sopra li carboni meseda- di cum la captiola p il fumo: & necessitali bulire meza hora. Et in questo modo puoterai cuocere li rexi cum lacte caprino: Et pche presto riceueno il fumo: pero se questo occorresse: tu li li- bererai dal fumo in questo modo. Tuoli li rexi in tale muodo dil lauezo & metili in uno piatelo o uero catino & nō tuore ql li che sono sul fondo dil lauezo: o uero di quelli che si tengono ale bande dil lauezo: & quelli aspegi cum puocha aqua fres- cha & metili in uno panno di lino biancho & mundo & expri- mi bene laqua fuori. Et questo replica tre o uero quatro fiate: & li trara il fumo: puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non fusseno cocti: & essendo cocti & rimeti: i a scaldare cū uno po- co di bruodo grasso & in tale muodo leuerai etiā il fumo al far ro: & altre uiuande simile: & niuno e piu efficace modo di que sto a trarli il fumo.

Viuanda mandolina.

Libra una di mādole bianche cū la polpa dil pāe remo lito pesterai. Pestade & dissolute cū aqua frescha inel lauezo p il tamiso funderai: cioe colerai: & al muodo dicto di sopra cuocerai: agiungendoui meza libra di zucharo. Questo ama puoca coctura: & piu tosto liqdo che spesso mi piace. Sōnoui etiā alcūi che li agiōgēo uno poco di aq̄ roxata.

Esicio di la pelle di capi di polli.

De teste ouero li capi di poli quādo le hauerai lessate le uerali la pelle dintorno. & maxie quella dil collo. Ta gliala in peci ptida & di nuouo in bruodo grasso per meza hora cuocerai: agiōto giaffarano p farla colorita. Et po- sta in piadena cum caxo trito: & cum specie conspargile. & cal da nela mensa riponi.

Bruodo in cexere rosa.

Na libra di cexere rosa: & quanta piu ti piace lauerai cum uno puoco di aqua calda: Et lauada & apparechiada inel lauezo senza laqua che la die buiire cũ meza oncia di farina: un buoco di olio & sale per uinti grani: peuere francto poco: cinamomo: pesto: & cum le mãe mesederai p buon spacio. Poi la meterai al fuoco cum tre ingistare daqua agiungendoui foglie di saluia & di rosmarino: & radice de petresemolo tagliare minutamente: & tanto bogliano che si reducano per octo scutelle. & quando che apresso che cocta li instilerai umpoco di olio: & se per amaladi la festi: nonui metere olio ne specie.

Bruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la schena del coltello & ben lauata la crosta & pestali: & pestadi distẽdi sopra una tauola. Poi libra una di farina & posta sopra la tauola in forma dun circulo & in farinata la tauola sul fũdo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro on uero cinque chiari doui ben roti & dissolute & incorporate con il pane & cõ la farina & bene messedate & riducte alla forma di anesi cioe aquella grandeza: cõ il criuelo criuelarai la farina da quella forma di anesi: & quello che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: che el si secca & siccata la materia: quando la uorai adoperare ponila inel bruodo grasso cõ foco lento per meza hora il coserai & cõ zafrã el colorirai: & basteraiti per diece scudele: diessi inspargire con caso trito & con specie.

Bruodo in zuche: si prepare intale modo.

A zucha in brodo o uero in aqua con pocha cipola cocta & minuta tagliata inel lauezo colerai per la captia forata: doue sia bruodo grasso cum un poco di acresta

& giafrano: & quãdo hauera umpoco buglito leuala dal foco & un poco fredata: duo rossi doui con poco di caso uechio trito & dissolui insieme: & tornela al foco acocere messedãdo al continuo a cagione non si apicino in balote & in pedisca la coctora: on uero non si brusiano translatale inele scutele & con le specie aspergieraile. Lacte in le zuche: q̃sto e lapparechio.

A zucha lessa: & collata fuori laqua p el criuelo o uero p la captia forata fundila: & in lauezo con suco di mandole: & in ultimo con lacte caprino boglia: dapo sia agrestato on uero facto dolce cũ il zucharo secundo lappetentia dili conuidati azonzerai. Carabazo ala catelana.

A zucha chiamata carabaza ala catelana ben mũdata in lauezo posta cũ lardo tãto al fuocho laboglia quatro hore spesso messedãdola sopra al fuoco di carboni. Poi brodo grasso & giallo & zucharo & specie apparechiado inel proprio lauezo azonzi. Sono alcuni che duo oui cum acresta & caso trito & disoluto: & messedata: come inele zuche abiamo dicto none senon aproposito a farlo.

Bruodo in faua frescha si prepara.

E faue pellerai al modo che fai le mãdule cũ laqua calda. In lauezo con bruodo grasso cũ carne porcina salada meti al fuoco doue quãdo sia quasi cocta al tuo iudicio petresemolo & menta minute tagliate azonzerai. Cuosere etiã a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle: ampo: & non peladi come la faua.

Ver uso a tempo di dezuno.

Andole mundate dale scorce: & peste & trite cũ polpa di pane in beuerato in acresta messederai & dapoi giungerai succo di la rance: pocho zucharo & aqua ro

ſata: zafran poco: & in corporate p il tamiſo cioe ſedacio colerai inel lauezo: & farai luntano dala fiama bulire un poco meſſedãdo ſempre & uolgiendo.

Leucofago a tempo di dezuno.

Andole bianche libra una e meza: peſtale bene & pulpa di pane bene moiado i bruodo di peſſe o uero nel cuocere azonziui la polpa dil pane predicto. Dapoi peſta meza libra di peſſe marino on uero fiminale polpa di lucio leſſo con mandule: on uero cum ſucco di larance on uero cõ acreſta: aqua roſata zenzero uncie una: zucharo uncie octo ad meſſederai. & reducto quaſi tutto in uno corpo: colerai inel lauezo per el ſedazo. & fa che cõ foco di carboni largo dala fiãma boglia um poco. & ricordati di meſſedare alcontinuo.

Biſi a tempo di dezunio. ſi preparan.

Parechia li biſi a tempo di degiuno cõ lacte di mãdole. p ragione come abiamo predicto nel lapparechio dil uerzuſo & nel leucofago:

Minutal cioe uiuanda di herbe.

Rbe familiare in aqua bugliente poſti. & ſubito tolte fuori. & tagliate minute. Dapoi nel mortaro bene peſtade fa che boglino fino ſiano cocte & come ſi cõuiene azonziui dil zucaro.

Minutal ad altra maniera cioe ut ſupra

Rbe domeſtiche. come di ſopra habiam o dicto: cocte & tagliate i bruodo de carne graſſa onuero i oglio on uero in butiro cuoci. Queſto cibo e di puocho nutrimento. toſto ſi padiſſe: moue il corpo. & acreſce la genitura. & ſeda il lardore de lurina.

Viuanda canabina: cioe di caneuo: in altra forma.

Emenci di canabi cioe di caneuo: & pomila in aqua a moio per un di & una nocte: & quel che stara di sopra laqua butalo uia. Lo resto tuoli con mãdole bianche pesta bene. Pistade dissoluile cioe dist adale con brodo de pes- se: zonzendoui umpoco di zuçaro & aqua rosa: & cuocile insie me ben messedãdo per uno octauo duna hora: tal uiuanda no ne bona p amaladi. Di questo cibo dice cassio eminia che niẽte po essere pegio di questo.

Torta brasica: ala romana cussi si apparechia:

On le mã torzerai le uerze: & in aqua bugliente zite- rai & meze cocte el bruodo proprio gitato uia: meti- le in unaltro lauezo: & inuolzerai lardo ben pistato: azonzerai possa tãto bruodo grasso che basti: poco uole buli- re pche non rechiedi gran coctura. Q uesta cõe si dice nela bra- sica noce al stõacho & ala testa: per questo corpelio ben chel sia romão q̃ste uerze le refuta cõe cosa catiua. Brasica cioe uerze.

Viuanda giala.

Er diece persone: libra una di mãdule cum le mẽbra nule cioe cum cum le scorce pesterai apresso. A queste del capone lesso on uero di altro bon uolatile torai il pecto. quatro rossi doui: meza libra di zucharo: cinamomo cioe specie dolce zenzero trito poco: giafrano poco piu: trida- le insieme: &cum bruodo grasso & acresta dissolui: & p el seda zo chiaro colerai nel lauezo: & largo dala fiama cũ fuoco di car boni fa bulire sempre messedãdo: & ha bisogno di una hora di coctura che boglia suauemẽte. Sono alcuni che bugliẽdo agi- ungeno do unce di grasso porcino on uero butiro fresco: cocto posto nelle scutelle onuero piadene: aspersi con le specie. Q ue

sta nutrisse: alquãto graue al padire: larga il corpo: igrassa gio ua al figato: & ad q̃lli che hãno doglia on uero aftãno al core.

Viuanda in fior di sambuco in dezuno.

p Er dodese persone itẽpo di digiũo. Tre unce dil fior secco dil sambuco: põi p una hora ibeuerare: & poi struca lieuemẽte laqua fuori: & lamitade di q̃ste fiori cum una libra e meza di mandole mundate pesterai: azonzeli: pulpa di pane ibeuerato e moie: Meza libra di zucharo puoco giengero: & se tu la uorai giale zunzeli un puoco di giaffrano. Queste tutte cose pestade p el sedazo chia nel lauezo funderai & come comincia abulire: butaui laltra mitade di fiori dentro integri: cocto cũ le specie nelle scutelle aspergi & calida põi ala mensa. Gioua alpecto ala melãconia: & amarouele: come nel sambuco abiam dicto.

Zanzarele bianche.

Er diece psone: libra una di mãdole purgate cioe bianche cum un puoco di fior di sambucho bene pesterai & pestate cũ aq̃ frescha dissolue p il tamiso inel lauezo funderai: & di questo debine riseruare un goto. Poi duo pani gratati: & diece chiare doui ben rote e batude: meza libra di zucharo & con goto de roba reseruasti debi tutte duo q̃ste cose incorporare & dissolui & quando comencerano abulire tu le buti inel predicto lauezo. Queste non sono da mesledare con la captiola. Quando comencerano di uenire spesse & tu le poni nele scutelle nela mensa: ricordati sempre cum specie dolce inspargierle. Queste mol.fican il stomaco: commoue il corpo: & la disuria guarisse.

Leucofago ala catelana:

p Fr diece conuidati: libra una mandole pistate cõ brodo grasso di uedello on uero di pollo dissoluto & cõ do once di farina di resi per il sedazo infundi inel laue-

zo & cō lento fuoco p una hora di coctura messederai acio che
la materia nō si adunisse insieme: dapoi meza libra di zucharo
& il pecto dun capon alesso pesto meterai dentro. Cocte ui zō
zerai aq̃ rosata & subito preparala nelle scutelle con specie dol
ce inspargiēdole: & mandale ala mensa lietamente. Impo che
questo bene nutrisse: et il corpo larga: tardeto al padire gioua
al figato: il corpo stringe: & dequi e che el nuoce ali colici.

Finisse lo libro septimo cominza loctauo:

Q ui diremo dili cōdimenti liquali il uulgo li dice sapore.

Erto pare che non era assai ad hauere scripto tante ua
rie gieneratione di cibi & diuerse uiuande: se etiam ala
gia morta appetētia con li speroni: de diuersi optimi
sapori non hauessamo con diligentia excitato lappetito piu to
sto questo penso sia stato atrouato a fine di bene che in mala p
te. & impero se questo e sta facto per quelli che per cagione di
egritudine: onuero p superchi caldi: on uero anchora per hone
ste fatiche riceuute gli fusse stato dala ofesa natura diciso il desi
derio dil mangiare: & alētato lapetito: & p ridure la natura in
termine di recuperare lappectentia hāno a trouato il modo di
tanti & si diuersi sapori: intale caso uoglioli piu tosto comēda
re che biasmarli. Ma se questo huesseron a trouato ; a fine di lu
xuria: libidine & intemperantia: come aldi dioxi fi facto. Cer
to io tengo che tali saporeti. nō solamente fusserō da fir expro
bati: ma etiam al tuto digni da reiicerli & propulsarli dal hūa
no consortio come perfidi inici: conciosia che essi sono acerrimi
instrumenti a prouocare: cōmouere & excitare la libidie. Et io
ho ueduto piu uolte non solamente a roma doue alcūi homi
ni come nostri si nutrisseno con maxima spesa: ma etiam īpiu
xore citate di italia che se fa facēde asai & richeze hāno: inelleq̃

le molti si soni atrouati liquali per esser istati dediti ala gola & al uentre: & con grasseza & grande frequentia di usare uarii cibi: hãno perduto il desiderio & lappetito dil mangiare a uun tracto. Et da poi hãno promisso grandi premii: ad coloro liqli liabino a trouati medici: on uero qualche altra sorte persone le quale li hauessen riducto & limato il stomacho ad la fratescen te gula & etiam distalentata & hauessen facta cũ quale megio uia & muodo si hauesseron uoluto: pura che li hauessen dessedati: & prouocati & excitati a la appetentia dila ingluuiosa go la da fir biasmata. O grãde & sũmo idio: quanto horo il di do zi si dispensa & geta uia per tale spese: meritamente da fir biasi mate & damnate. Ma ritorneréo ala causa nostra: & serae piu utile cosa che andare piu oltre multiplicando reprehensione a cui forsa sono incorrigibili. Liquali quãtunque uiuano in tem perata & dissolutamente: tamen desideran essere riputati uiue re temperatamente. Per benificio di la natura & per ricreatione & sustentamẽto dil corpo: io adũque proponero lapparechio di molti sapori: a cagiõe che li corpi opressi da honeste fatiche possino ristaurare li debilitati appetiti: & non ad altro fine.

Condimento cioe sapore biancho.

Et il numero di cõuidati a discretiõe ma mãdole biã che pisterai: agiũgendoui pulpa di pane pría ben mo iato & ibeuerato nela acresta: giégero biãcho trito q̃ to che basti. Questo sapore cũ acresta ouero cũ succo di larãce dissoluto: & p il sedazo inel cadío ifuso. Et se dolce il uorai cũ il zucharo lapparechierai al tuo gusto. Et posto neli scudeli ni nela mensa dummentre si mangiano le carne alexe: o uero il pesce alesso : & cum specie o uero senza il poterai usare al tuo

piacere. Questo mangiare puoco nutrisse: graueto da padire: tamen zoua al figato: & quello refresco.

Condimento o uero sapore camelino:

Vm uua passula a discretiõe secundo le psone che harai in cõuiuio: cũ fete di pane brustolate: & in uino negro imbeuerate: bene pesterai insieme: & pistade cũ uino negro: uino cocto: acresta o uero aceto come piu ti piacera dissoluerai in cinamomo trito gariofali che basti: incorporerai: & p il sedacio o uero tamixo colerai nel cadio: & al tuo piacere in scudelini ponerai al conuiuio. Bene si concuoce inel stõacho nutrisce & si padisse: stringie alquanto il corpo: uenere moue: conforta il stomacho el figato.

Moreto chiamato salsa pauon:

Ossi doui duri a tua discretione secundo li conuitati linteriori di poli bene lessadi: mandole brustolate per numero di conuidati: pesta bene isieme. Triti cũ acresta axedo disolui per il sedazo inel lauezo infundi: giungiendo tanto cinamomo giengero & zucharo che basti: poca coctura uuole tale moreto: & cum giaffarão cum la captiola bene icorpora: & colorarlo debi. Nutrisse questo: & e a proposito al figato: tamen e graueto al padire.

Tuceto di sucini sechi.

Vcini sechi in uino nigro bene ibeuerati: & exosati cũ poche mandole nõ pilate cum alcũe fete di pane brustolate & in q̃l medesimo uino inelquale humetasti li sucini insieme pista & pistade cum acresta uino negro: uino cocto on uero zucaro dissoluerai & colerai: giundendoli alquanto di specie. & maxĩe cinamomo. Questo puoco nutrisse: tuol lappetito nõ gioua al stomacho: tamen la colera discaccia & reprime: il figato calido refrigera.

Moreto uerde.

Etresemolo: cerpilio: herbete: non tropo & altre herbe odoriffere poco giengero: cinamo: poca sale insieme pista: trite disoluile co aceto forte & p el setazo in fundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno secundo lappetẽtia. Questo poco nutrisse: scalda il stomaco el figato: graueto al padire: le opilatiõe tamẽ apre: & suscita lappetito dil mãgiare: & al tempo di formẽti in herba: e bone le folie.

Moreto persicino.

m Andole mũde adiscretione per le persone che hauerai cõ pulpa di pane moiado i acresta incorpora insieme pestãdo: pestate azonziui giẽgero cinamomo: & acresta & dapoi uino negro. succo di pomi grati disoluili & p il sedazo chiaro in la piadena infunderai o uero in cadio. Sono alcuni che ui agiungeno sandali rossi triti. Questo mãgiare poco nutrisse: sta assai in stomaco: la colera tamẽ reprime: & al figa o caldo gioua: & ralegra il cuore.

Moreto gienestino.

Oco giafrano: duo rossi doui cũ mandole ben pistate: disolui cum acresta: azonzili zẽziro trito: passa tuto per el tamiso inel catino: & meti poi i scutelini nella mensa: tardo e al padire sarae di molto nutrimẽto: giouera al core: & al figato.

Moreto di uua.

u Va nigra insieme cũ la pulpa dil pane apparechia nel mortaro & pesta cũ puocha acresta on uero aceto mesederai a cagione non si faci piu che nõ bisognia dolce Queste cose farai bulire p meza hora: azõzerai cinãomo & giẽgero trito: & quando hauerã bulito: colerai quãdo sera fredato p el sedacio: & in scudelini apparechierai Questo si cõuiene al stomaco & al figato: il corpo larga: bene nutrisse: & facilmente si padisse.

Moreto di more.

Andole cũ polpa di pane bene piſtate le more etiã lieuemente peſta acio nõ arompi li ſuo oſſi de dẽtro. Cinamomo & noce muſcata zonzili cõ giengero trito: & p el ſedazo inel catino infundilo. Poco nutriſſe: ſta lungamẽte nel ſtomacho: fa faſtidio: ali denti ſolamente & ale parte dila bocha dilecta.

Moreto di cerieſe o uero merende.

I cerieſe on uero che li chiami merende: tu farai ſapore cõe habião dicto dil moreto uinaceo cioe di uua. Le tamen deferente di colore. & di ſapore: piu & mẽo di quelle coſe azonzendoui: lequale hauemo predicto che ſi pole preparare. Et in quãto el nuoce o gioua. Le garbe ſtrengeno il corpo: exeſpera il ſtomacho. Le dolce ſõno cõtrarie al ſtõacho: induce uermi ai puti: putridi humori gieneran. La polpa di loſſe fano urinare: moue il corpo: & queſto medeſimo ſapore potrai fare dile cornole di cieſa: azõzẽdoli altri ſapori garbi o dolci: & cõ zucharo o uero uino cocto: & cõ cinamomo: õuero peuere e zenzero: adapterai alappetentia tua: & il guſto tuo ne farai il iudice.

Del ſenauro.

L ſenauro quaſi in la penultima lõga da pronuntiare & bene che ui ſiano di tre ſorte: li greci tamẽ hãno cõuertito la letera. u. in. a. & queſto nui uſemo nele uiuãde & ſapori. La prima ſorte e gracile. laltra e ſimile ale foglie di raui: & il tertio ala ſemenza di la rucha. Loptimo e quello di le uante & naſce daſe medeſſimo ſenza ueruna cultura: tamẽ ſe el fi ſtrapiado el creſce melio. Al ſẽauro Pythagora li diede il pricipato: p la ſua uehemẽtia impo niuna altra coſa piu forte nele narre & inel cerebro penetra. Et li uenẽi di li ſerpi & di fungi diſcaccia ſecondo lopinione diſaui p la ſua calda forcia & ſecca: aſſe el ſia utiliſſimo al ſtomacho: opera cõtra li uicii dil pumõle:

La tosse uechia lieua: fa facile il ragrassare aspudare. A qlli che tropo suspi. ano si dato in cibo. Al sentiméto & al capo cõstra nutaméti purga. Il corpo molifica: el mẽstruo & la urina cõmo ue: La pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua si ando cum esso uncto uno che habia grande caldo inel corpo.

Dil apparechio dil senauro.

Enauro fino & gialo: posto amoio ia aqua per zor- nidoi spesso mutandola accio si faci piu biancha & piu temperato imbeuerato: azõziui mandole pista te & se prima auesti pestato il senauro: pistalo diouo cũ pulpa di pane in acresta moiato. agiungendoui: tre o quatro peri ro- stiti & doi codogni arosti soto la cenere: & mundati dale scor- ce pestali nel mortaro tridati cum un goto di odorissera malua sia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pochi: cinãomo co pioso. uin cocto o uero melazo di tutte questa cose la quantita te el peso p ragioe si debi meterui. Se il senauro sara stato libre il cocto libre melazo libre mãdole libre cinamomo uncie trito nuoce gariofoli uncie macis uncia tutte bene trite cola de le mãdole peri e codogni p il sedacco. Ma prima i luogo di meterlo amoio & dil cãbiãli di laqua. Alcuni il poneno il senau ro i uno pãno di lino grosso abi laqua in una caldaria abuglire & il sẽauro aligato nella peza tu ibeueri nela caldiera. & poi fra duo taglieri struca fuori laqua. & q̃sto reitererai tante uolte che laqua ui escha fuori dil pãno chiara & serua da pte: poni li pieri cũ li codogni abulire cũ el melazo o uero col cocto: p uno bo- glio tãto che si incorpori isieme: possa trida il senauro cũ il me lazo on uero cocto: tanto dabatẽdolo isieme che si icorpori in- sieme & come leua leuesiche dentro: alora ui zeta dentro le spe- cie predicte emesseda bene insieme: sono alcuni che ui mete-

no. duo on uero tre noce moſcate integre & duo caueti di cane la a bulire inſieme per darli mior odore: & poi ſi traze fuori: & ſimeten ſolo le ſpecie predicte trite: ma poi ponerui ſandali ro ſi triti uncia una: & charato uno di muſchio per darli odore & dopo che bene incorporata ſia & riduto tutto in uno corpo la potrai gouernare in ordegno di pietra on uero di legno & con ſeruarſi p uno anno meſſedãdola ſpeſſo: & quanto piu ſpeſſo la meſedi e megliore.

Senauro cioe moſtarda roſſa.

Enauro uua paſſula per ragione dil peſo dela moſtar da predicta. Sãdali roſſi triti: fete di pane buſtolate dopo che auerai preparato il ſenauro con le cerimõie pertinẽte: poi peſterai q̃ſte coſe iſieme & cũ acreſta on uero aſe do & cũ uino cocto diſſoluerai: & inella piadena per el ſedaceo tranſmeterai. Queſto meno chel predicto ſcaldera: moue me no la ſede: comodo al nutrimẽto.

Senauro in peci aſſucto.

Enauro cũ le cerimonie pertinẽte al peſo quãto ti pia ce: cũ uua paſſula nigra bẽ piſtata pochi gariofili triti cinamomo graſſamente: meſſeda inſieme & redu lo a bona ſpiſſitudine: & al ſole ſeccherai fane balote a factione di pirole: o uero morſelleti: & ponerai ad ſiccare ſopra una ta uola pulita. & ſerua in uaſo di legno. & potrai portarne doue ti piacera a camino. Et quãdo la uorai uſare. cũ acreſta ouero ace to o uero cũ uino cocto il diſſoluerai: & tracta di le recepte ſu periore cum poca differentia.

Moreto celeſtino in eſtade.

Ore roſſe peſtade cum mandole peſtate meſſederai: poco giẽgero trito diſſoluto cũ acreſta o cũ aſedo: fa paſſare p el ſedazo Puoco nutriſſe: tardo al padire: fa

m

fastidio alquãto:tamẽ gioua al figato.

Peuerada giala in pesce.

Ete di pãe brustolate:uno puoco di uino negro & ui no cocto pestado & incorporado fa bulire:cõcta co/lala p il sedazo.Et poi la preperai cũ peuere trito &cinamomo Al iudicio dil tuo gusto forte & dolce.In questo io ho cõcessa lauctoritate mia alcuocho o uero massara cuocha. Se gialo il uorai cũ il giaffrano harai tuá intẽtione.Cõmodamẽte questa nutrisse:aptamẽte si padisse:il stõacho:el figato scalda:la fleg/ma discacia.

Agliata di mandule

Andule bianche.& poi fare etiam cũ noce & cũ noce le puoco pistate:aglio bene mundato quãto ate piace & insieme bene pista & incorpora optimamẽte inspar giendo cum uno puoco di aqua acio le mandole nõ facino olio poi pulpa di pane ĩbeuerato in brodo di carne o uero di pesce: & di nouo pesta insieme.Dissoluila cũ quel medesimo brodo se la ti paresse spessa o dura la acõmoderai al bisogno. Seueras si a tempo cõe dil senauro habian dicto.Q uesta puoco nutris se:graueta al padire:Nõ e molto al ꝓpositio di la uista:& scal da il figato.

Agliata piu colorita.

Vesta farai come in quella di sopra habiáo dicto:ma

d

cum aqua o uero bruodo la dissoluerai:ma cum mo sto o uero succo di uua negra strucata cũ le mane. Et per mega hora la cocerai.& questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese.Q uesta nutrisse piu che quella che di sopra ha biamo dicto.

Acresta uerde.

A sturcio cioe serpillo pesterai bene cũ un puoco di sa le.Pestade cum acresta uechia disoluerai & in la pia/dena per el sedacio transmeterai.

Moreto pāpinaceo cioe salsa.

I pāpani dile uite teneri ben pesterai: & se li uorai agi ungere aglio tenero cioe le foglie cū un puoco di pul pa di pane: alcūi grani di sale: dapoi aceto ouero acre sta tute queste cose dissoluerai: & p el sedazo inela piadena trāsferirai. Puoco nutrisse: il stomacho el figato refrigera: scacia la colera.

Acreta cum fenochi.

Glio cū fenochi dolci pesterai. pistadi cū acresta frescha dissoluerai. & p el sedacio colerai. A qui hauesserō il corpo gonfiato fa discrescere puoco nutrisse: il figato refrigera.

Sapore rosselino.

Osele cioe pupuli di rose che nō siano anchora bene mature apparechia insieme cum uno spico di aglio. se tu uorai pestadi īsieme. & dissolui cū acresta. poi p il sedacio nele piadena infunderai.

Moreto di cornole da seruare.

Ornole bē mature strucate & rote cō le mane inel lauezo metera a queste dali molta acresta frescha: puoco peuere agiungerali uno puoco di sale. Et quando queste cose harāno p duo hore bulito: alhora p el sedaceo chiaro faralo ridure in materia spessa: & nō molto dura: ma tanto che si puossi colare p il tamiso: & serualo al bisogno: & cū questo potrai colorate altre uiuāde: & di questo puoco ne bisogna meter ipo che lesaspera il pecto: & puoco nutrisse: tamē rifrescha il figato: & tiēsi che la colera extigue.

Pulmēto i torta.

Vlmēto ilq̄le il uulgo chiaman torta. Questo nōe si dice essere stato tracto da le herbe torte: cū leq̄le si fāno q̄si tute le torte p le herbe torte che si tagliano nele torte. Et q̄sto hāno facto q̄lli di q̄sto benedecto seculo: inelq̄le

aprouo ali nostri ātiq tutte cose sono state trouate a fine di be-
ne & di uirtute: & li moderni qlle ala riuersa le hāno riducte a
proposito di le loro gole: & dili suo corpi: i mō che qllo che al
hora era chiaro: hora e facto obscuro. Et nō piu uoléo torre di
torte: herbecine in esse tagliate: ma le uoléo facte di bōi & opti
mi capōi: fasiani: pdice pizoni. & di altri optimi uolatili. Et ta-
le psone hora sono facti cortesi: & usano p suoi corpi tale torte
Le uerze lherbete: le zuche raui: la buglosa le loro uernacule ui
uāde le hāno in fastidio: & p tanto le lassā ami & cornelio mio
& meritamēte quādo li hāno cōquistate le loro richeze cū ruffia
nezi adulationi lusenghe: se le usano in mala parte: & pero dire
moli torta & sia pitagorea o uero di frāza: cussi lappelleremo:
& prima. Torta biancha.

Primo caso una libra & megia che sia frescho: & qsto
minutamente tagliato & bene appechiato: chiari do-
ui dodeci o uero quindeci: bene roti e dibatute. Me-
gia libra di zucharo megia uncia di giēgero trito biācho megia
libra di assūgia porcia. altretāto butyro frescho: lacte tāto che
sia assai apossere messedare tutto isieme. Et prepato il tuo fo-
glio subtile & lauera posto in la padella. & tutte qste cose pre-
parate al fuoco ponila. & cū lento fuogo la cuoci. Sopra al te-
sto metige dil fuoco acio la sia un puoco colorita. Cocta & tra
cta dila padela cū zucharo trito isspargila & cū aq rosata. Que
sta molto nutrisse graueta al padire. il figato scalda. iduce opi-
latione. gienera il male dila pietra. ali ochi & ali nerui nuoce.
Et questa & altre uiuāde & sapori & torte nele cose che si narra
che giouano & che nuoceno nō intendere che tale operatiōe sor
tisca per una uolta che ui māgiasti. ma si itēde se quelle frequen
temente usasti. Torta bolognese.

Anto di grasso, caso quāto ne la biācha habiāo dicto

taglierai et pisterai. Tridato che tu lauerai. herbete: pe resemo li: maiorana & mēta: tuti lauadi & minuti tagliati: oui quatro bene dibatuti: peuere trito poco giaffra no: molta assūgia o uero butiro frescho azonzerai: & cū le mane messederai insieme ī modo che quasi si faci uno corpo. Questa etiam ī la padella cū il foio al fuoco meterai: & quādo la sia megia cocta: acio la sia piu colorita: butali disopra uno ouo ben aroto cū un puocodi giaffrano. Cocta potrai pensare che la sia quādo lauera leuata la crosta di la parte di sopra Questa non e si bona come la prima predicta.

Herbaceo maiale. cioe torta di herbe.

a Ltretāto caso frescho cōe nela prima & nela secūda habiamo proposto taglierai & pesterai: Pistato succo di herbete: finocheti pochi: saluia alquanto piu menta: cioe zusuerde pocheto petresemolo un puocho piu tutto sia pistato in mortaro: quīdeci o uero sedeci chiari doui bene roti & dibatuti megia libra di grasso collado o uero butiro frescho ui agiungerai: & messeda bene insieme. Sōno alcūi che ui agiūgieno alcune foglie di petresemuli tagliatiui dētro & nō pistati. q̄rto uno di uncia di giengero trito octo uncie di zucharo: tutte queste cose mixte insieme poste nela padela bene uncta. larga dala fiāma acio nō prendesse il fumo: messedādo cōtinuo fino che si faci spesso: & falo bulir. Et quādo la sia apresso che cocta metila in unaltra padella cū foglio: & cū il testo la cuopri fino che in tutto la sia cocta con lento fuogo: Cocta posta ī piadena cū buon zucaro & aq̄ rosata lasperi. Questo quādo el sia piu uerde tanto e meglio & piu grato da questo si guardi q ha cruditate di stomaco: ī po che le duro da padire. nuoce a la uista. oppillatiōe īduce: & gienera il calculo. cioe la pietra nella uessica.

Torta di zuche.

E zuche ben mũdate da scorce: lauate & cocte: pista-
le come si suole fare dil caseo: & boglino dapoi alquã
to inel bruodo grasso o uero in lacte. Et quando serã
no megie cocte: & p il sedacio lhauerai colate inel cadio: tãto ca
so quanto prima habiamo dicto: megia libra di liquame: o ue
ro di sumacha grassa porcina alessa pistata o uero in loco di q̃-
ste cose: piacẽdoti altretãto di butyro fresco: megia libra di zu
charo: puoco giengero cinamomo alquanto: oui sei: duo goti
lacte puoco giafran agiungendoui messederai. Q uesto appa-
rechio in la padella cũ il foglio al fuoco cocerai a lẽto fuogo di
soto & di sopre. Sono alcuni che ui agiungeno foglio tagliato
in peci: liquali costoro chiamano lasagne: & questo in luoco di
foglio di sopre. Cocta & in piadena riposta: cũ zucharo & á q̃
rosata inspargierai. Nõ fa a proposito questa a coloro che sõno
defectuosi di colico & di pietra e dura al padire: nõ bene nutris
se.

Rauo pero cotogni in torta:

A ui peri o uero cotogni sotto la cinere & carboni be
ne cocti & mundati da scorce: ben pistati cum quasi
tutte quelle cose che dicte habiamo ne la torta di zu
che: messederai insieme & cuocerai. Questa non e al proposito
a qui sõno defectuosi di suria: & incita libidine.

Polenta o uero come dice il uulgo Migliacia.

Vella che il uulgo chiama migliacia nui piu dritamẽ
te dicẽo polẽta. Per q̃tro psõe apparechierai ouero p
cinq;. Vna libra di caso quasi frescho. & tãto il pisterai chel si cõ
uerti quasi fresco & tãto il pesterai chel si cõuerti quasi inlacte.
Octo ouero diece oui ben dissfracti & sbatuti megia libra di zu
charo tre o quatro unze. di farina biãcha: o uero in loco di q̃lla
polpa di pane ĩbeuerato amoio agiungierai. & tutto messede-

rai isieme nella padella bene uncta la meterai. seza foglio. & a foco di carboni di sotto & di sopre cũ diligētia cuocerai: cocta & in piadena riposta cũ zucharo & aqua rosata sopra funderai Questa non sarebbe a pposito a qui sente il dolore dil fiāco.

Torta di sambuco.

f Iori di sambuco agiungerai & messederai cũ lappare chio che ne la torta biancha habiamo dicto in questo tamē piu spessa uole essere preparata come la biācha & tutto pistato & in corporato insieme coci cũ q̄l ordíe medesimo. Tal mangiare poco nutrisse. tarda el padire: fa ralegrare la mente a qui spesso le usano.

Torta di capreoli di le uite.

Aprioli di le uite ueramente sono quelli che si alligāo & intorzeno a li rami de li arbori di le uite o uero ali suo pali: altri li chiamano bampani diliquali tuoline una quantitate secondo la torta a discretione: & lauali & poni al fuoco cum poca aqua: & megi cocti colali laqua fuori & tagliali minuti caso frescho trito pistato & nel brodo elixato prima. On uero in loco di questo se piu ti piacesse tāto liquame ō uero butiro frescho: poco giengero piu cinamomo: zucharo q̄to che basti li giungerai: & tutto messeda incorporando insieme: & pōila inla patella: cum il foglio: ma bene oncta la patella: cum il foglio: ma bene uncta la patella: & ponerai al fuoco. Et quādo la sia quasi che cocta: tu farai piuxori busi al foglio disopre. Cocta poi dil tutto cũ assai zucaro cũ aqua rosata la i funderai: ī muodo che el penetri bonamēte dētro la torta. Poi cũ zucaro solo trito la inspargierai di sopre al fuoglio. Questa cōferisse al figato: poco nutrisse: reprime la colera. Tarda il padire. & il pecto exaspera.

Torta di resi.

Esi bene cocti: i lacte ō uero ī brodo grasso: extēderai sopre una tauola pulita & mũda stare la farai pēdēte

accio ben ui coli laq̃ fuori. Ad q̃sta nel catio ũpoco di caso fresc
cho trito diece chiari doui bene roti: zucharo cũ aqua rosata:
& se uorai lacte uno goto ui messederai. & dissolute tute cose
ĩsieme. & bene incorporate: le meterai al fuoco ne la padella cõ
lobseruantia di lordine che dicto abiamo nela torta biancha la
cocerai. Ad questa mena caso si richiede che in quella disopre.
Nutrisce molto questa: gioua al figato: cresce la genitura: du-
ra al padire gli ochi ebbeta: induce opilatione: & crea il male di
la pietra.

Torta di farro.

L farro bene cocto in bono brodo grasso distendi so
pre la tabula come di sopre edicto: dapoi usito lumo
re: ponila in catino: una libra di caso freſcho. megia li
bra di uechio bene trito: liquame porcino. on uero grasso di ui
tello bene cocto & pisto cum il cortello: zucharo & specie che
basti oui qndeci bene roti cũ poco giafrano ĩcorporerai. poi tri
to tãto messeda insieme che el si faci uno corpo trãslato. i la pa
della ben uncta. & folio sollo disopre la cocerai cũ il modo di
le dicte dinãti. Cocte abisempre amẽte laspersione dil zucharo
cũ aqua rosa. Q uesta gioua & dilecta al figato auxilia: tamen
le dura al padire. induce opilatione & il male di pietra.

Torta artocreas cio di carne.

A rne di uitello o uero di capreto o uero di capõe ale-
xerai. quãtitate secũdo a torta a tua discretiõe. & be-
ne tracti li nerui taglierai minuta & nel murtaro piste
rai a q̃sta ũpoco di caso frescho & altretãto di uechio bene trito
ũpoco di petresemo' i & finochi tagliati minuti oui qndeci bẽe
disfracti liq̃me pcino õuero graso uitulio tagliato poco peuer
poco piu cinão pocheto giẽgero trito giafrã ch basti a colorirla
uiagiũgerai. Dara opa bõa cocha cocerla cũ il mõ q̃le di la biã-
cha habião dicto. Dequesta ne mãgi Scauro & celio liq̃li cam-

biariano uolentieri la magreza in grasseza Questa nutrisce be ne il corpo larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione & induce la pietra nela uessica.

Torta di castagna.

Lixate le castagne & nel mortaro pistate: mixte cum puocha lacte: & per il sedaceo trāmisse inel catino: li agiungerai tutte le cose che dicte habiamo ne la torta di farro excepto il farro: & i q̄llo modo la cuocerai. Questa bene nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al padir: il stomaco & le budelle enfla: induce il colico & nuoce a la uista: ma non p una uolta

Torta communa.

Axo auantagiato Octo oui: grasso porcino ouero uitulino. o uero un puoco di buthyro secundo il tēpo: pane trito cum bruodo gialo: & grasso bene minuto tagliato: Tutto bene incorpora tanto che si faci quasi uno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerala cum quel muodo che habiamo dicto di la torta biancha. Questa i se cōtiene tanti contrarii quanti secundi

Torta di meglio.

Eglio bene pistato & lauato cuocerai strecto cum lacte caprino o uero uacino: & cocto puoi duo chiare doui & se piu ti piacesse dissoluerla: poi cū lacte messedandola bene cum la captiola: tutto inuolgiendo isieme: inspargiendola cum zucharo la trarai dil lauzeo: & distēdila sopra una tauola tāto che si rifredisca: & la pasta predicta taglierai in sonde longhe & le frigierai in padella cū grasso porcino. Facte che serāno & facte piu colorite: ponile in piadene: & cum aqua rosata e zucharo le suffundi. E questo medesimo poi fare a tempo di degiuno cum succo di mādole in luogo di lacte: & cū olio i logo di grasso. Questo medesimo possi fare di li rexi. laq̄le cosa seria ēt piu utile: & q̄sta poco nutrisse tarda al pa

dire:ſtringie il corpo :& nuoce agli ochi.

Torta di merende.

Erieſe garbe: leq̃le ſi puode appellare merẽde : tracti li oſſi: piſtate nel mortaro Habi poi roſe roſſe bene ta gliate: un puoco di caſo freſcho & dil uechio triti: po co piper: puoco giẽgero trito poco zucaro. oui quatro bene di battuti meſſederai: & mixto tutto iſieme nela padella bene un cta cũ il foglio cũ lento fuoco cocerai. Tracta dal fuoco cũ zu charo & aqua roxata ſuffũdila. Queſta puoco nutriſſe piu che quella di ſopre: & il ſimile dile ſue forcie & ſue uirtute ſono ma raſche & uerſe.

Torta di gambari a tempo di degiũo.

t

V tuo li gãbari aleſſi quella parte che e buona: & pe ſtali nel mortaro : ſucco di mãdole cũ aqua roxata p il ſedaceo colerai: ouero ſe queſto nõ puoterai fare: to li il brodo dil peſce o uero di ceſere bianchi ſeruerai. uua paſſa & fichi cinq; piſterai: puoco di petreſemuli zuſuerde & herbete puoco cocte: minute tagliate: canela giẽgero : zucharo quanto baſti ui agiungerai: mixte tutte coſe inſieme & bene piſtate cũ oui di luci: accio arpigliata meglio ſe cuoci: nella patella bene uncta cũ foglio di ſotto & di ſopre al fuoco ponerai larga dala fiãma. Cocta cũ zucharo &aqua roxata ſuffũderai. Q ueſta a tutti li mẽbri piu nuoce che gioui.

Torta di anguille.

E anguille excoriate & in peci tagliate puoco aleſſerai Succo di mandule cũ acreſta & aqua roxata p il ſeda ceo in catino colerai nõ ſera ſenon apropoſito p farla piu ſpeſſa: Luua paſſula cũ tre ouero quatro fighi piſtare. Spi naci dapoi cũ il petreſemolo roti cũ le mane puoco in olio diſ fricti. V ua paſſula uncia una. pignoli bianchi uncia una. giẽge ro cinamomo piper triti: cũ le coſe predicte. tãto meſſederai cũ

le mane che diuēgono ī uno corpo: & mixte ne la padella bene
uncta cū foglio di sotto: & li morselli dāguile distēderai cōe so
pre uno tabulato in dicta padella: & quādo sia megia cocta in
el foglio di sopre forato in piuxori luoghi: cū acresta aqua rosa
cea & zucharo suffūderai. Cocta puossi māgiare: ma nō ha nul
la utilitate in essa: quanto al nutrimento & sanitate.

Torta di dactili.

Andule ben pistate cū bruodo di pesce & aquā rosa-
ta dissoluerai dissolute inel catino ꝑ il sedaceo trāsmi
terai. Dactili exossati megia libra. Puoca uua passu-
la: quatro o uero cinqꝫ fichi: rexi bene cocti uncie tre: tutto inel
mortaro pisterai: poco petresemolo zusuerde: & herbete broua
te: cū le mane straciate & in olio disfricte cū il coltello dapossa
taglierai minute. Nō serae fuori di ꝓposito meterui li figati cū
li interiori dil pesce: tagliati minuti: uncia di uua passa una da
corintho: megia libra. zucharo: poco cinamomo pochete di gi
engero pulverizati: puoco giaffrano trito insieme pisterai ma a
cagione che diuēti piu spessa: agiungili libra megia di farina da
mito ouero tāti oui di luci: & bene mixte īsieme distēdila nela
patella bene uncta: & cū il foglio: & di sopre puntigiata di pi-
gnoli bianchi fiti dētro in piedi. Et sel ti piacesse sopra ponerui
in luogo di foglio peci di lassagne a quadro: sia al tuo piacere.
Cuoceraila cū lento fuoco: & suaue po che cussi se li richiede.
Cocta cū aqua rosata & zucharo la suffunderai: Questa mol-
to nutrisse: graue e al padire: gioua al figato: corrumpe li denti
la flegma accresce.

Torta biancha in altro modo.

Libra una mādule bianche bene pistate cū aqua roxa-
ta & cū bruodo di rexi quasi cocti dissoluta: & ꝑ il se
sedaceo inel mortaro la colerai Dapoi habi rexi bene
cocti uncie octo: & pistali cū le mādule giungendoui farina da

mito puocha: & oui di luci come habiamo dicto di sopre. libra megia zucharo: uncia una pignoli bianchi puoco pistati. Tutte cose mixte in patella uncta cũ il foglio distendila: & al fuoco ponerai: & megia cocta: le lassagne quadre in luoco di foglio li sopraponi. Cocta cũ aqua rossata & zucharo la inspargi. Bene nutrisse gioua al figato: cõmoue libidine.

Torta de cexere rossa.

Esere rossa bene cocta cũ il suo bruodo: & cũ un puoco di aq̃ roxata pisterai: libra una di mãdule trite che nõ habino bisogno di colatura. ma la cesere pistate p il sedacco transferirai inel catino: uncie duo di uua passula: tre o uero quatro fighi pistati ĩsieme: una uncia di pignoli mezi pistati: tãto zucharo & aqua roxata che al tuo gusto satisfaci. Il simile cinamomo & giengero al tuo piacere: possa messeda tutto insieme: & ĩ patella bene uncta cũ il foglio distẽdi. Sõno alcuni che ui põgono farina damito o uero oui di lucio: accio la torta meglio si tegni. Quasi che cocta dagli buon fuogo di sopra p farla piu colorita: non uuole esser grossa: ma subtile cõe la torta di peri Cocta inspargieraila cũ zucharo & aqua rosata. Questa al figato & al corpo conferisse.

Torta pãdodapa.

Orai libra una di pesci alessi cũ li soi ĩteriori etiã elixati & neti. Itẽ oui di truta o uero di la tẽca: poco di petresemuli. poca menta tagliati minuti & insieme inel murtaro tutto pisterai: A giungiẽdoui zucharo cinãomo & giẽgero quãto basti. Et questa bene pistata dissoluerai cũ aqua roxata ĩ patella bene ũcta cocerai cõe quella di sopre. Et nota che tutte le tartare porrai colorire giũgiendoui un puoco di giaffrano cũ la aspsione che li fai di sopre cũ il zucharo & aq̃ rosata & se dẽtro la uolesti colorata cũ poco giafrão harai tua ĩtẽtione. Et lũa & laltra tiẽsi che sia di poco nutrimẽto:

Torta ĩ brodo.

A tua croſta preparerai cõe ali paſtelli ſuoli fare cum
la farina in modo che dintorno la poſſi ſtare nela pa-
tella al fogo a deſſicarſſi: et poi hauerai il tuo polo o
uero polli aleſſi dimẽbrati o perdice o uero capõe: ma e tropo
groſſo. uuole eſſere giouine di meno di uno anno. Et queſti cũ
ſucco di mandole: duo roſſi doui diſfracti poco giafrano gien
gero e cinamomo cũ acreſta & brodo graſſo apparechierai. Co
cta la trarai dal fuocho: on uero dil forno: & cũ zucharo & aq̃
roſata la funderai. Fi laudata queſta che molto nutriſſe: il ſtõa
cho: il figato & le rene cõforta: larga il corpo: & cõfirma. Acre-
ſce la genitura: & ſe uenus fuſſe morta la ſuſcita.

Torta dicta marzapane.

Orta laquale ſi appellata marzapãe: intale modo fa-
rai: mãdule cħ ſião ſtare i aq̃ freſcha p̃ uno giorno cũ
la nocte: bẽe mũdate: & tãto le piſterai: ſpeſſo aſper
giẽdole cũ aqua optima roſata accio nõ facino olio: che non ſi
ſentino ſotto aldente nulla di integro: ma piu ſi cõuiene piſtare
queſte che inaltra coſa ueruna. Et ſe lauorai optima ui meterai
tanto zucharo quãte mãdule & quãdo tutte ſarano ben piſta-
te & cũ il zucharo icorporate cũ aqua roſata reducẽdola in bo-
na tenereza: in patella uncta cũ olio di mãdula dolce: prepare-
rai il fondo cũ le ſcalete: & ſimile il cerchio intorno la deſtende
rai in morſeli a ordine uno aprouo laltro ſpinandole cũ la ſpa
tula di legno i nel forno la guberneraj a cuocere inſpargiendola
ſpeſſo cũ zucharo & aqua roſata. ma pocha accio nõ ſi diſſechi
tropo. Puoſſi etiã cocere al fuoco cũ riſpecto ſempre che la nõ
ſia piu bruſtolate che cocta: piu toſto baſſa che groſſa. Et opti
mo zucaro & ſarae di optĩo alimẽto: facile al padire. Il pecto le
rene & al figato gioua. La genitura augumẽta cõmoue uenus:

& aleuia lardore dil urinare achui lauesse.

Pasteli dicti cassioni.

Arina: zucharo & aqua rosata ĩpastata & distesa cõe
f
si fano li crostuli. & in quella medesima cõpositione
apparechierai come habiamo dicto dil marzapane &
inuolgi a modo di pastelli: & in forno cũ lento foco cocerai. So
noui che li pastelli cõponeno nele forne. Di la loro proprietate
nulla discrepano dali marzapani. Et sarano calisoni da moni-
che.

Offelle cioe frictelle.

Ormazo optimo parmesano: mãtuão: brixiano: on
f
uero bergamasco alquanto duro: cum altertanto te-
nero cioe frescho: triderai. Duo chiari doui dibattu-
ti huua passula integra cinãomo giengero: giaffrano poco mes
sederai: & in uolgierai in farina sotto posta: & bene extenuata a
quella grãdeza quale uorai ĩforno bene li cocerai: & serãno piu
grati. Potrai cocerli etiã in padella cũ il testo come li calisoni:
Poco nutrisseno: tardi al padire: inducen opilatione: & generan
male dila pietra.

Anguilla in torta.

Nguille alesse. & ĩpeci taliate: cũ lacte di altro pesse
onuero grasso minuto tagliato. Poca mẽta & petrese
muli tagliati. Pignoli mundi uncia una altertãta uua
passula: poco cinamomo: giengero & piper cũ gariofoli ui agi
ungerai: & messederai: & il foglio dapoi distẽderai giũgiendo
ui poco di optimo olio. Quãdo sta apruouo ala coctura: duo
uncie di mãdule pistate in acresta cũ giaffrão dissoluerai: & p il
sedaceo trãsmiterai: & distẽderai sopre al foglio predicte cose
preparate p questa torta: & cõe laltre cocerai: & cocta ĩfunde-
rai: laquale in se nõ ha se non il gusto dil mãgiarla & poco nu-
trisse & induce il flegma.

Pesse in pastillo

Esse mũdo & lauato fenderai circa ala spia: & da una banda & da lal tra & aprilo p megio & cũ sale & specie lo aspergerai: & inuolgilo in pasta assai grossa: & cuocilo inel forno on uero sotto il testo. Nõ ha inse altro che la dilicateza: senza profito ueruno: Codogni in pastillo.

c Otogni mundi: & extracti li ossi: medule: di uitello: on uero bouine apparechierai cũ cinamomo & zucharo cũ pochi grani di sale: inuolgierai uela pasta come disopre habiã dicto: & cũ lento fuoco ĩforno il cocerai: onuero sotto al testo. Mangiati nanti pasto stringeno il corpo:: & riceuendoli doppo il cibo alargano: & mouen il corpo: et rimoue li uapori da il cerebro. Concreto di mandule ĩ degiuno.

Andule bene pistate: zucharo uncie due: et artãta aq̃ rosata agiungerai: et ĩfunde ai umpoco di bruodo di lucio onuero tencha. et abi rispecto che nõ faci tropo salato: per il setaceo tute cose colerai inella piadena õuero i piu piadene: & le laserai p una nocte ripossare la matina lo trouerai rapreso come il lacte: & se uorai lo inuolgerai in carte on uero in foglie: & dapoi trãsferirlo in piadene cũ zucharo & anesi i una copta lo ĩ fundi per cõfectarlo. Poco nutrisse: hũilia il pecto & il stomaco gioua al figato: la gienitura acrese: rimedia alardore di lurina. Recocta ficta.

Na libra di m ãdule bẽe pistate: zucaro uncie quatro aqua rosata uncia una: megio goto dila pulpa dil antedicti pessi messederai insieme: & poi colerai p il sedaceo inella forma dila recocta: & in loco frigido lasserai p una nocte: & laltro giorno la atrouerai rapresa ĩ forma di ricota & potrai la apresentare ala mẽsa alle done in loco di ricota a tẽpo di degiunio. Butiro ficto.

Na libra di mãdule pistate cũ megio goto di aqua ro sata dissoluerai & p il sedaceo spesso colerai: & accio che meglio si congielli agiũgeui megio goto di brodo di lucio oo uero umpuoco di farina di amito zucaro uncie quatro poco giafrano p darli colore di butiro. Queste cose apparechierai in uaso apto aquesto: & se p una nocte lo lasserai ripossare, i loco hũido: la matia lo atrouerai cõgelato: & da q̃llo di sopre nõ e differẽte ma butiero il baptigero p il colore: & a tempo di degiunio per butiro etiamil mangiaremo.

Oue canabine. cioe di caneuo.

Omence di caneno tanto cocte: che la scorza si ssendi inel mortaro cũ mandule bene pisterai che siano biãche: & dissoluerai cũ aqua frescha: possa per il setaceo inel catino transferirai. Poi poco li farai bulire cũ poco sale & zucharo: & piacẽdoti ui poli agiungete il piper. Buglia anchora umpoco: preparerai fete di pane brustolate: & questo apparechierai in piadene onuero scutelle: & le fette dil pane cõe certo fundo distenderai & farai questo tre onuero quatro ordini. Specie dolce sopre aspgierai. Queste non sono cõmendate per non essere apte al stomacho ne ali interiori ne ala uista.

Diriola: cioe pastillo.

Arai il crustulo cõe inel pastillo abião dicto in carte. in questo. Qui duo rossi doui bene disfracti. Lacte cinamomo zucharo apparechierai. & al fuoco tanto messederai dũmente el sia represo Fi laudato questo ipero che molto et bene nutrisse: ali Tisici et Ethici cõferisse il stõacho el figato et ale rene giouα: la genitura aeresce: il corpo astagna:

Diriola in digiunio: cioe pastello.

Andule bene pistate cinamomo zucaro & aqua rosata dissoluerai & cocerai al mo dicto di sopre. Le ampo da agiũgerui umpoco di amito accio meglio si ra prẽdi. Questa etiá come di sopre: si laudata: & piu che etiã la sedal ardore di la urina. Caseo fricto: in duo modi.

Ete di caseo grasso nõ molto uechio: ne etiã nouo: in patella a tale proposito appta cũ butiro & grasso porcino dissrigi: & cõe comincian essere tenere uoglie: & subito tragile: & cũ zucharo & cinamomo: sono da ispargiere & mangiare calde. Quello ad altro modo.

Velle ad altro modo. Fete di pane bẽe brustolate da intrãbe le parte: & ad ordine nella patella collocate: & poi le ferte di caseo disopre al pane distẽdi p ordíe & liquefacto il caseo inspargi cũ zucaro cinamomo & giẽgero & mangia calda: & e cotra ad le opilatione. & etiam cõtraria al male di la pietra & e duro al padire: & poco nutrisse.

Rauo armato.

Oloro che hãno auute le gule grãde hã uoluto che il rauo armato sia dicto a quello che í caseo íuoltato in forma e loco di pãciera on uero choraza: & celata come se douessẽ andare ale scaramuza: a cagiõe che li inimici suoi no lo atrouasse disarmato. Tamẽ questa inuẽtiua tutta e stata adistructione dili raui: cõciosia che li gulosi uoléo piu tosto cõ batere cũ li raui armati: che di sarmati p fir reputati piu ualẽti p le cucine & luochi simili. Raui adunque alexi on uero soto la cinere cocti tag'ierai in fetolíe: & simile farai dil caso frescho & grasso ma piu subtille questo che li raui & inella padella uncta cũ butiro onuero grasso: farai cõe uno tauolato prima di caseo & poi sopre qllo ui farai uno di raue. et cussi ui fara quãte mane

uorai: & per ogni mão le inspargierai cum butiro & specie dolce al tuo piacere. Ilquale apparechio tosto si cuoce & e da mangiarlo etiam tosto & caldo: & a molti piace secundo raui.

Offe dorate: cioe frictelle.

Ete di pulpa di pãe alquãto brustulate: & cũ aqua rosata le molificherai: inellaquale siano etiam leoue disfracte cũ il zucharo trito. Poi le torai cũ il butiro: õuero cum grasso et large le frigerai nela patella che non si tochino luna cum laltra: et fricte in piadena poste: cũ zucharo et aqua rosata le insparg1erai: et se le uorai colorite: cũ il giaffrano arai tua intentione. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectã al figato: et excitan uenus.

Libro nono: dile offelle lequale: e licito appelarle frictelle.

Iũa ragiõe obsta che la fritella sia dicta dal frigere si frigiẽo adũq3 questi mangiari dũde dal frigere si hãno assũpto il nome. Mal facto sarebe che nui se qllo che p cõsuetudĩe e riducto ĩfrequẽte uso: ala latinitate tradure nõ si potesse: quãdo qsto sia apto: & ala analogia sapia. Certo iniqui siano in noi medesimi: se questo per mala consuetudine et pertinatia piu tosto obuieremo: che nõ si se faci quello alquale dala natura et dala lege siamo cacciati a farlo. Cui sara quello che nõ uora propagar il suo parentado? Cui etiam sarae quello: che quella cosa laquale el desidera hauere habundantissimamente si uolgi restringere. et ad extrema magreza si ralegri di dedursi. Questa e la consuetudine di li pedagogi. et inuidiosi. di uituperar le cose laudabile daltri che loro nõ hanno possuto cõseguir. Elha auuto ciascaduna etate qualche cosa agiungere ala latinitate. Le stato licito: come dice Oratio. semperq3 licebit signatum presente nota deducere nomẽ. Io so

piuxori obtrectatori in me quello che io cũ noui nomi ĩ questa mia scriptura ho itroducto. Ele il uero che a questi tali io faro cõe fece gia Hercules a cerbaro cãe quãdo li bagliaua achontra secũdo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse & offe inella gola: p liquali come rabiati & affamati cani me lassarãno: & cõuertirãno li loro canini morsi a mãzare di dicte: tãto che ne haueranno.

Fritelle di sambuco.

Caseo gratato cussi uechio come frescho cũ puoca farina: chiare doui. puoco lacte zucaro bonamẽte ui agiungerai: & insieme nel murtaro pisterai. Trite & poste inel catio cũ fiori integri dil sambuco aspergierai: & poi messederai: Questo apparechio cũ la cusiliera: o uero altro, mó in patella giterai: inelleq̃le ui sia optia assũgia: ouerobon butiro: o uero olio che bogli: & cuocile. Necessario e che si mãgino calde insparse cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di le chiari doui farina & caseo frescho.

Bseruerai tutte quelle cose che disopre habiamo dicto excepto il lacte & le fiore di sambuco: & questo apparechio e mancho salutifero che quello di sopre.

Fritelle di lacte preso.

Farai passare il lacte preso p il sedaceo spesso: & il chiaro che colato hauerai cũ farina & chiare doui cum zucharo & aqua rosata messederai. Poi cum la cusiliera apuoco apuoco in patella cum grasso o cũ butiro buliente cocerai: non sono a proposito a nerui ne ali ochi.

Fritelle di rexi.

Rexi cocti cum lacte ridurai in frictelle come le superiore: excepto il caso & il lacte: & cocte a quel modo inspargile cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di rexi in altro modo.

r Exi bene cocti & distesi sopre una tauola accio ui pos si uscire ogni humiditate: facēdola stare pēdente: & se uorai li pisterai nel mortaro: Item ui agiungerai man dule piste quāte che basti: & li dissoluerai cū aqua rosata: & cū il bruodo di rexi cocti. A queste cose ui agiūgerai farina col zu charo: & messederai insieme: & possa cōe uorai cum olio le fri gerai & inspargierai.

Frictelle di saluia.

A farina cum li oui: zucharo & cinamomo & giaffra no dissoluerai: & in esse giterai le foglie dila saluia in tegre: & quante uorai ne meterai: & ipastate in patel la cum il grasso o uero olio un puoco frigerai. Q ueste nutris seno: & ali nerui giouano. grauete al pad re: & induceno oppi latione.

Fritelle di pomi.

f Ete di pomi mūdati: & extracte le somēce: fa che inel grasso on uero inel olio le frigi alquāto: & possa le di stendi sopre una tauola che si dispechino. Poi le inuol gi itale apparechio come predicto habiāo: & dinouo le frigi: & cum aqua rosata & zucharo nele tace le inspargerai.

Frictelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

m Andule pistate ouero pignoli biāchi dissolui cū la qua rosata: ouero cū bruodo di pessi: per il sedaceo inel catino trāmitterai. Q ui umpoco di leuamento: fiori di sambuco. oui quatro che bastino apparechierai & mes sederai. Q uesto apparechio: se la matina tu el uorai mangiare bisogna apparechiarlo la sera auanti: accio le fritelle sieno piu spongiegne: Sono alcuni che la matina ui pōgono umpoco di zucharo: & le frigeno come uolēo. Tiensi che queste leuino lar dore di lurinare.

Frictelle di pomi in altro modo.

Omi alexi onuero cocti ſotto la cinere : mũdati dale
p ſcorce & dale ſomẽce dil megio. Vmpoco di leuamẽ
to:di farina cũ zucaro meſſederai:& le frictelle ĩ olio
frigerai:& in tace cũ il zucharo & aqua roſata le inſpargerai.

Frictelle di lauro.

Rictelle di lauro inel graſſo õuero inel olio fricte ĩ lõ
bra le diſtẽderai adiſſecare. Siccate al modo che ꝗlle
di ſaluia habião dicto:di nouo cocerai &inſparſe mã
giale calde:& ſe il uentre haueſti enfiato ſeriano al propoſito: ĩ
pero che ſolueno il fiato & la uentoſitate.

Frictelle mandoline.

Andule bene mundate:& trite ꝑ il ſedaceo cũ lacte&
aqua roſata colerai Et cũ queſte il pecto dil pollo ale
xo da parte piſtato agiõto farina cũ duo on uero tre
chiari doui cũ zucaro bẽe meſſederai:lapparecchio cõe uorai cũ
graſſo:õ uero cũ olio frigerai. Molto nutriſſeno:grauete al pa
dire giouão al figato excitan uenus:il corpo riduce piẽo di ſuc
co.

Frictelle amare.

Vi & leuamẽto cũ herbe amare minutamẽte tagliate
o alla ſera ĩpaſterai. La matina li fichi ſechi in pecioli ta
gliati uua paſſa apparechiata:& meſſederai:& nõ ſia
molto tenera queſta paſta. Coceraile cõe laltre & cũ zucaro &
melle ſuffunderai. Nõ ſi tiẽne che molto nutrichino : tamẽ gio
uano al figato. Scacciano la enflactione dil corpo:& conſuma
no la colera.

Frictelle di fiche.

Andule on uero pignoli mundi bene piſtati. Vua
paſſula cum duo fichi tagliata. Vm poco di petre-
ſemuli:umpoco di uua Paſſa integra cum le ſpecie
li agiungerai:& meſſederai. Queſta ſpeſa ſe piu dura ti pareſſe
che quella di ſopre:cũ aqua roſata diſoluerai:& queſta appare

chierai inelli fichi apti disoto aspsi prima in faria: & dapoi li de bi cuocer i olio. Q ueste bene nutrisse il figato & le rene aiuta: acresce la genitura: uiuo sãgue gieneran: tamẽ tarde sono al padire: & generan. pedochi. Frictelle di pessi.

VIpa di pessi bene alexi: & pistati cũ succo di mãdole cum aqua rosata dissolui: & agiũgiui zucharo: & oui Poi riducte li frictelle inquale forma uorai: Lequale solamẽte sono al proposito assai alla difficultate dil urinare: & ad altro non giouano. Frictelle in forma di pesse.

Andole bene mundate: uua passa. zucaro insieme trito & pistato Possa luua passa cum li petresemuleti & zusuerde minutamẽte tagliati cũ umpoco di giaffrano. Possa hauerai preparata farina tamisata subtile sopra una tauola: & diuisi in caueci: & la pasta preperata di sopre ridurai sopre a questi caueci di farina in forma di quale pesse uorai. Sono di quelli che cauano la forma dil pesce: & dentro iformano la pasta. Potessi cuocere questo apparechio in olio : & senza in patella. Q uelle frictelle in altro modo:

Andule piste cũ zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi farina camisata cũ aqua pura messederai cũ zucharo farai folio: & frictelle in forme di pesse ridurai: & queste senza grasso: & sen za olio si de cuocere al tutto.

Q uelle ad altro modo.

Ltramente: mãdule onuero noce pistate: on uero pignoli mundati cũ uua passa & figi secchi pistadi. Lacte dil pesse onuero le interiori suoi: cũ poco petresemolo & zusuerde minutamente tagliati. Specie umpo giafrano poco ui agiungerai: & mixta q̃sta cõpositione : la ridurai in forma di quale pesse uorai come abiamo dicto: & cocerai.

Ad altro modo.

Exi bene cocti cũ mandule pisterai: & in catio p il se
daceo colerai Disoluerailo cũ aqua rosata & cũ zuca
ro: & cũ amilo aspgierai Aquesti darai piacẽdoti for-
ma di pastello: on uero pesse. Frictelle uentose.

Vi cũ aqua di sale: & zucharo submeti: & i past a non
tropo dura & subtille extẽderai. La forma dapoi fa-
cta di fero a tale proposito: ouero cũ la bocha di uno
goto picolo taglierai. Dũmente che li frigerai si gonfierãno: &
dentro non ui sarae cossa ueruna. Queste adal tro modo.

Apparechio che dicto abiamo dile frictelle dil lacte
preso & ramisceli di finochi fioriti preparerai: & mes
sederai: & subito a quel modo frigerai inel grasso on
uero butiro: on uero in olio. Pastinage fricte.

Ene mundate: & eneruate le pastinagie alesserai: & da
poi in farina iuolute frigiera in olio: ouero butiro. Po
co nutrisseno: dure al padire: prouocã la uria & il mẽ
struo: giouan ali idropici: seda li brombulamenti dil corpo.

Oui cocti ĩ che mõ tu uoli: & etiã dibattuti & aroti & pria.

Vi cum poca aqua & lacti bene sbatuti & roti: onue-
ro cum la cusliere: o cũ la Tudecula: caseo trito ui mes
sederai. & nõ uole tropo coctura: ma poca. & cũ buti
on uero olio le cocerai. Serano piu suaui se serano puoco co
cti. & cocendosi non uoléo essere uoltati. Se tu li uorai di colo
re herbaceo: torai herbe petresemuleti pochi: succo di buglosa
menta. & zusuerde cum poca saluia mangerai.

Quelle medesime in altro modo.

Ltramẽte: quelle medesime herbe minute tagliate &
umpoco fricte in butiro on uero olio: ala suprascri-

pta spesa messederai: & cuocera. Questi nutrisséo dureti al pa dire: giouan al figato: generan opilatióe & la pietra nela uesica.

Oui frictellati.

IN patella olio: óuero butiro bugliéte: gieterai li oui freschi gittata uia la scorcia: li rossi ítegri cũ il chiaro apparechierai: & cũ lento foco cuocerai: sempre cũ la cusliere onuero spatula affundandole nel olio: & quando comĩ ciarano essere bianche sarãno cocte si reputan durete al padire secundo li medici per la frictura.

Oui alexi.

IN aqua bugliente li oui freschi giterai senza arõpere li rossi & come serãno presi: trali fori: impo che uoleno essere teneri: & cum aqua rosacea & zucharo cum specie dolce acresta: onuero sucho di larancia suffunderai. Sonoui alcuni che il caseo trito li aspergeno: tamen megliori pare no essere senza caseo.

Quelli adaltro modo.

ALtramẽte li oui in lacte: onuero in uino dolce cocerai & dil caseo non si faci mẽtióe uerũa: & queste piu nutrisseno & producen buon sangue: ma sõno alquãto flegmatici.

Oui farcti cioe pieni.

QVi freschi cuocẽdoli lũgamente: li farai: duri: leuatili uia le scorce taglierai li oui p il megio che nõ arõpi il chiaro: Tuorali fuori liq̃li parte cũ bõ caseo si uechio cõe frescho. uua passa pisterai inel murtaro. &pte riseruerai per acolorare q̃sto apparechio. Puoco di petresemuli mẽta & zus uerde poco tagliate ui azõzerai. Sõnoui alcuni che uiazonzeno duo chiari doui o uero piu. cum specie li apparechiano. Questa spexa li chiari di oui impirai & assererai luno sopre laltro.

& cũ lento fuoco in olio frigierai: Fricti il moreto o uero sapo-
re di li altri rossi riseruati cũ uua passa isieme pistati: & cũ acre-
sta & uino cocto dissoluerai: agiuntoui giengero: gariofili cum
cinamomo infunderai & che boglino un puoco cũ quelli oui li
farai.

Oui inela gradella.

O Vi sbatuti & roti inella padella calda distẽderai & co
cerai tanto che raprexi si possino piegare a quatro do
pie: cioe in quadro. & riducta in quadro la ponerai q̃
dra sopre la gradella distesa dapossa oui freschi leuatoli le scor
ce apparechierai cũ zucharo & cinamomo & cũ questo le ispar
gierai mentre si cuocerãno: & caldi mangierai.

Oui in spedo arosti.

Calderai il spedo forte & inele teste dil ouo forerai ac
cunciamente: & al fuoco come sel fusse carne li cuoce
rai Caldi sono da mangiare. Pacia inuentiua e stata q̃
sta: & grosseza di cuochi come p una cosa iochosa.

Ad altro modo arosti.

A Ltrimẽti oui freschi arostiremo inel cinere caldo dili-
gentemente al calore dil fuoco cuocerai uolgiendoli
spesso: accio che egualmẽte si sasonino. Et cõe comin
cian a sudare. dali anchora duo uolte: & reputa che siano cocti
& ponili nel cõuiuio & caldi sono sorbii. Questi sono optimi
& doue tu uorai li poterai apresentare acõmodatamente.

Altramente oui freschi.

O Vi freschi cuoceremo posti inella pignata cum aq̃ fres
cha: & quando haran bulito un puoco al fuoco leuali
uia & mãzali. Optimi sono ueramẽte: & bene nutri
sce et a nulla nuoceno.

Oui fricti ala firentina.

i N padella cum olio buliente li oui freschi lauateli le scorce diligentemēte: & sigillatamēte apparechierai & cū una bacheta ouero cuilliere dintorno le ristringe rai & ridurai inrotunda forma Et quando comincierāno esser re colorite sapi che sono chocte & necesso e che dētro sieno tene re morbi de: Sōno alquanto piu graue al padire che quella che habiamo dicto di sopre. Adaltra maniera.

I I oui integri neli carboni ardēti li zeterai: & caldi fino che si arumpino le scorce li percuoti cum uno bache to lieuemēte Cocti & tolti uia cō petresemolo & ace to li suffūderai: & caldi li māgierai & questi nō sono arosti fricti ne anco alessi: ma sōno cocti a la saluatica

Oui fricti.

c A seo grasso gratado poca mēta petresemuleti taglia te uua passa poca: pip poco pisto. duo rosi doui cru di isieme messederai Mixte ne li oui fricti a la firētia & daposa p ū picol buso che auerai tracto il rosso di li oui pre dicti. apparechierai & di nouo frigi dūmētre che lapparechio si coce Son o da uolgierli spesso & cocti cū acresta ouero succo di larāce cū zēzero sono da suffūdere. Oui al modo di pastelli.

S Opra ad una tauola farai tamisare la farina nō troppo grossa: et q̄sta partirai idiuerse parte: & li oui freschi i essa farina cū quelli specie ui agiunzerai: inspargiēdo sēpre a ciascuno uno poco di zucaro cō poche specie & poco sa le Et poi inuolute in quella farina imodo di pastelli alesserai: o uero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili Guarda che nō diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrimē to: & si tiene che sieno graui al padire.

Di boleti & fungi.

S Ono facti manifesti li boleti per molti exēpli pericu losi. & il simile li fūgi: come per molte expiētie & exēpli sono sta uisti: come a tempo di romāi occorse che Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cum ueneno mixti: & morite. Li boleti sono di frigida & humida natura: & per questo hanno forza di ueneno. Et quelli che nasceno apruouo ferro o uero pāno di lino marcito: o uero aprouo le cauerne doue fusse qualche rospo: o uero bissa uenenosa: & quelli che hanno il colore simile al figaro: & che sono liuidi: quelle sorte sono mortifferi: & etiam quelli che sono tenaci: & hāno la humiditate su la cima pestiferi si dimostrano. Io uorei che li boleti & fūgi quali si uoglino mangiare: fusserō ricolti neli psati & luochi aperti: quātumcūque etiam da quelli siano īganati spesse fiate. Come A perugia in nostra etate ad una famiglia si ricordiamo & conoscemo: quale p fungi perite. Nō si forciāo li fūgi di purgar si per le radice come fāno le herbe & li arbori: anci di putrescibile & marcido uapore di la terra a piculo dila uita dili homini. Cresceno apruouo le nogare & altri arbori: impo che rospi & altri uermi uenenosi a piedi di questi fāno le loro tāne: & seriano pestilenti & mortali. Plinio dice in leuāte & in ponēte se el pioue septi giorni: li funghi che nasceno infra quel tēpo sono di piu facile & humile natura. Tengono li sapienti che li fūghi nascēo dila colera dili arbori. Piu sicurissimi sono li rossi: & ēt quelli che sono bianchi cū il piede biācho: nō sono biasimati. Suilli: cioe porcini sono ueneno acōmodatissimo. Et per questi morite Sereno perfecto di Nerone impatore: & certi caualieri suoi come si consta. Ma parmi di addure alchune ragiōe al cuocerli: poi che ali gulosi cussi piace. Taghati adūque ali fungi la mitade dil piede quale e stato a prouo ala terra: prima in aqua

cum la pulpa dil pane. & cum pe i o uero cũ li picoli di peri co
cerli. Alcuni li apparechiano cum aglio impo che si tiene che ql
lo habi ad obstare ali ueneni suoi. Alessati che sono & salati: da
poi in grasso o uero in olio fricti: & in tauola i piedena cũ la sal
sa: ouero cũ agliata suffundeno. Sono etiam alcũi che li leuano
la pelle di sopre: & cũ sale & olio di soto & di sopre su la gradel
la li arostino neli carboni: & cocti cum piper cinamomo li asp
gieno & mangiano. Pessimi tamen sono cocti come si uoglia:
quãtumcũq ala gula satisfacino. Difficile sono al padire giene
ran pessimi humori & stupori di membri: liquali li greci apel-
lano apolesia. Tornimi cioe brombulare di uentre. difficultate
a lurinare: & minaciano la suffocatione.

Dile tubere: cioe tartufole a la ueronese.

Vbere sono quelle a lequale drictamente li direo cha
t lo di la terra: da ciascuna parte circũdata dala terra &
nõ sono sforciate da ueruni capilamẽti ne fibre. Et di
tuberẽte luoco doue le nasceno per ueruna fessura puodão usci
re. Quasi i sechi & sabulosi lochi & fructiferi nasceno. Exciede
no spesse uolte il peso duna libra ala grãdeza di uno codogno:
Due sono le sue generatione. La arenosa inimici ali denti: & lal
tra sincera: si pistengueno di colore rosso & negro: & dẽtro biã
cho. ste laudatissime cresceno in aphrica: lequale quãdo licinio
pentore mandasse danari. arõpete cũ li denti: per laquale cosa e
manifesto esse tubere farse tõde. Tiense essere piu carnose quel
le che nasceno in cyrenaica: ma piu suaue quelle che nasceno in
tracia. & piu nobillissimi quelli che circa. Damascho insiria &
in olimpo in grecia si pensa cum li tempi che pioue di lautum-
no: & cum li tuoni nasceno piu spesse: ne durano oltre uno an-

no. Mirabile nutrimēto sono ale scrophe. Nutrisse & facilmē-
te le conosseno doue nasceno: Et atrouata & cauata dal uilão in
tegra la depõe. Lauata cum uino sotto il cinere caldo la cuoce:
cocta & mundata aspersa cũ sale & piper calda inela mēsa dop
po mangiata la carne si dieno apponere. Questo cibo nutrisse
come piace a Galieno: & certo molto cõmoue uenus & de qui e
che spesso si usano nele mense dili dilicati pastigiatori: acio che
in uenere siano piu prompti. Se questo farãno ueramēte a fine
di libidine. come molte uolte soglino fare gli intēperãti occiosi
altutto sono da detestare: Dili coclei: cioe bouoli.

Oclei cussi li terrestri come li aquatili: esceno fuori di
c la sua casa: & come due corne distēdēo: & ritargiēo:
& nõ hãno ochi: & al tutto si tiēne che loro uãno cer-
cando il camino cum le cornete doue uoleno andare. Il uulgo
a queste li dice lumache: lequale. Foliuio lupino. ne campo tar
quiense: puoco inanti la ciuile guerra di Pompeio: dili uiuiarii
ad la sagina cioe la balena: laquale cum buon uino cocto & far
ro & lacte fi dato: incluse. Sono uarie le sue gienerationi. Li biã-
chi nasceno in cãpo reatino. Li illirici sõno de precipua grãdeza
Li aphricani ui hãno ubertate. Puossi cuocere in molti modi li
bouoli cioe limache ponensi serrate i uno uase acio nõ escino fo
ri inelquale ui sia lacte cũ unpoco di aq̃: & stiãni p una nocte: o
uero uno giorno. Si purgerãno grãdemente. Sõnoui che le pa
scino di lacte p una nocte & le purgano. Tolte dapoi & in laue
zo cum aqua frescha al fuoco tanto le tengono che sono megie
cocte . & bene spumate che serãno: & tracte dile loro case pri-
ma cum aqua calda sian bene lauate: dapoi cum aceto & sale be
ne fricate & dirouo lauate & inuolute in farina in olio bulliēte
o uero grasso sono da frigiere. Fricte che siano: ouero cum mē

ta siluatica cum aglio & piper pisto & giaffrano: in acresta suf fanderai: o uero in salsa uerde. Alessi ueramente al parer mio: o uero cũ agliata o uero cum sapore si richiedeno mangiarsi. Li chioclei o uero bouoli ouero limache se senza molto aglio o uero altro sapore li mangierai: sono di buono nutrimẽto. Al pecto & al pulmone cõferiscono: adiutão il figato: lassando le sue fibre: & giouano ali ethici.

Di le galiandre.

I L mare idico manda tãte gagliãdre che come affirma plinio di la loro singulare supficie cuoprino le case habitabile. Dicessi etiã che itra le isole dil mare rosso li homini nauigão cum barche dile sue scorce. Dile scorce dile gagliãdre siccate iuestino le letiere & le case di habitãti. Ciulio polio primamẽte institute: & cõe Maro dice le gagliãdre fano risplendere le case. Si pigliãno quãdo spesso cũ desiderio di rispirare stãno inella superficie di laqua: & cussi dal sole si stornisseno: che quãdo uengono glihomini p pigliare nõ si fãno ne pono submergesi nelaqua. Sõnoui etiã diterrestre nelle boschi habitante liquale come si crede si pascono di herbe: & di rugiada & di quelle uiueno. Queste dali uilani cũ li cani atrouate: se le portan p suo mãgiare. Et nel lauezo cum aqua bugliẽte le poneno & megie cocte tracte & arote le scorce: & le interiore & la pelle: & dinouo lauate. & riposte nel lauezo acocere. Cocte cũ piper giaffrano & rossi doui distridati suffunderai. Sonoui che cum agliato on uero cũ salsa le mangiano. Sono di buon nutrimẽto & senza medicina di sapore hãno grãde uigore a nutrire.

Di le rane.

R Ane nõ sono intra li pessi anumerate drictamẽte in q̃sto loco ala culina ui generano. Rosete & sotto terra

uiuẽte: io le disprecio: & come catiue sõno da reiicere. Le acqua tile queste sõno dileq̃le io parlo & q̃ste sõno meghiore che q̃lle che stãno sempre ĩfra terra cioe neli prati e terre. Impo che spesso sõno prese & morse da bisse uenenose: & pur fugieno mordute sõno piu piculose da mangiare: ĩpero che cussi mordute. Bolo nõ si pensa che tochio. Prese tale rane: denutate dala pelle tolessi le cosse & p una nocte õuero uno giorno la lesserai amoio nellaqua frescha. Possa ĩuolute in farina le frigerai nel olio: che siano morbide: & calde subito impiadena poste: sõno che cum salsa uerde & fiori di fenochi & specie le inspargieno. Ma la massara mia le frigieno & calde le suffunde nela acresta cũ le specie. Et nota che dopo cocte nõ li lassiasti ripossare al fuoco p tenirle calde: impo che deuenterebbeno tãto dure che nõ se potrebeno mangiare ma fa che cocte & mangiatte sia tutto ĩ uno tẽpo.

Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi:

Io auea ĩstituto dire dila natura: & uigore dili pessi. se nõ fusse stato pturbaro dali loro trãsmutatie & uarii nomi. Di gli animãti nõ e certo specie ueruna che piu indiuidui: siano di li loro nõi: che dili pessi: & che piu habino perduta la sua disc iptiõe. Et questo ha facto il mundo: & p la negligentia & nõ sapere piu oltre: di quelli che hauãti di nui fureõ. Diro ampo quãto piu accurratamẽte fia possibile di quelle che ad le mẽse uẽgono & maxime di quelli nomi di quali anchora integri restano. Ma adire di tutti cõsiderato che per il uulgo si crede che piu animali: & di piu diuerse sorte nascino in aqua che in terra: & p tãto io nõ sõno di q̃sto parere. Di gli pessi liquali lhumano cõsortio uxa: quasi tutti sõno di freda & hũida natura: a similitudine dilo elemento doue

nasceno. Li marini tamen meno hũidi per la salsedine di laqua si pensa che siano Salati ueramente siano tolti donde si uoglio sino tenuti ĩsalubri. Ma le nutrisseno: & excitano grande sete. Fresci di megia etate pesci: tiensi che lungamẽte uiuino: & non troppo grassi: & non li dilecta luochi grassi. o uero coeno: cioe li sa buono: ne che tosto si putrefacino. ne che habino in se duri cie ouero uligine: che loro lintendẽo. Li maximi ali minimi sẽpre ho anteposti. Megliori etiam sono riputati li marini che li fluminali: & per alcuni sino riputati megliori li fluminali: che quelli che nasceno neli laghi: & che quelli liquali nascẽo neli paludi. Piu approbabili sono q̃lli che nasceno nele pietre che quelli che nasceno i luoghi arenosi. Et li arenosi che li cenosi: cioe palustri. Nõ sono etiam improbati quelli che di mare nodano ne li fiumi. & deli fiumi nodio inel mare: se q̃sto la loro natura patisce. Li pesci tamen tutti sieno quali si uoglino sono di dura cõctiõe cioe da padire p la loro frigiditate & uiscositate. Oltre dicio: gienerã sangue frigido & flegmatico. dalquale poi nasceno uarie & graue infirmitate. Li nerui amolisseno: & ala paralesia preparano: excitãno la sete. Si tiẽne tamẽ che hũectino il uẽtre: & accressino la genitura. Tutti li pesci nõ sono dapparechiare ad uno modo: ne da cuocere ad una sola mãiera. Quelli che tu uorai alexi & fricti: q̃si tutti exquamati: exenterati tracte le brãche & le ale & bene lauati. Cõtra ueramẽte: q̃lli che uorai arosti: ĩtegri al fuoco meterai: excepto ala salpa: & la lacia: diliq̃li le budelle & interiori per le bauixe trarai: & il cefalo quando nõ e da buõ budello. nel uẽtre taglerai: & trarai le inestine: & ĩpira nel corpo specie: & herbecie nõ molto minutamẽte tagliate & sopra la gradella al fuogo di carboni cuocerai.

Dil tonno di cui si fa tonina.

i L tonno o uero tonina e pesce grosso come il delphio & uiueno a la piu lūga duo anni: & sono bnoni precipuamente quādo la luna e piena: perche singrassano: cū la luna crescente: & tagliati in peci la testa sua & ala sua assūgia si cōmendata: & quella assungia salada e al ꝓposito da usarla in molte uiuande a tempi di degiunio. Salato il suo grasso e saldo & non mole: & si chiamato tarantello. Salato si pōe amole cum aqua & aceto: gitatoui petresemuli accio meglio lassi la sale: come lamorona. Poi bene lauato & repurgato : in aqua il cuocerai: & non troppo: poi tralo & riponilo nel aceto: & bene maxerato in esso: quando uorai ne potrai mangiare. Sōno alcuni che lo inspagieno cū specie dolce: & di questo si fa la tonia salata: laq̄le uuole stare amoio per hore sei: & purgata che la sia: se tu uorai alessarla un puocho: & posta in aceto la mangierai. Q uesta come li altri salumi e di tristo nutrimēto. Frescho uolendoui mangiare alesso cum piper cinamomo &coriandri triti cū cepola cocta & tagliata nel aceto cū la miele & olio lappa rechierai nela coctura.

Dil mulo.

m Vlo e pesce ilquale apruouo ali romani fue in precio. ꝑ quāto in ogni luogo si legie. I nel mare rosso ui furō atrouate di octāta libre. Impero uno presto asino hauere comprato il mulo septi milia. Presi & feriti cū una bacheta: impo che altramente nō si puono cuocere ad alesso &arosto tēdeno. Alexi fassi al modo come il timo appare. Arosti: il pip la ruta & li nuclei pistati & aceto ouero acresta supra fūderai.

Di le anguille.

a Nguille ꝑ la opiniōe dicta per li auctori puode uiuerē octanta anni: & durāno senza aqua sei giorni cū uento da tramōtana: & cū ostro assai meno. Tolleran lin

uerno cũ pocha aqua chiara & in aqua turbida nō póne uiuere: & linuerno etiã uoluntieri si ficano nele buse ī paludini & mor bidi luochi molli bianchi & imbari di herbicine. Presa languila excoriata & netata dentro & bene lauata: si taglia ī peci nō mol to lunghi: & posti inel spedo cũ foglie di saluia o uero di lauro interposite fra luno & laltro pecio & al fuocho di carboni cocta sempre hũectandola cum salamora. Et quando forte collano: inspargile lieuemēte di farina pulita & mũda fino ala cōpita co ctura: messedata cũ cinamomo & puoco sale bene trito. Alcu ni fricano bene cũ semule cum la pelle et puoco sale per leuarli la unctuositate. et possa bene la rassano: et bene lauata et neta ta da interiori: la meteno integra nel spedo a factione di lucani cha a colpata in alcun luochi: ma nō tagliata senō fino su la spi na et cuocere come e dicto. Altri la pōgono cum la pelle ī una pecia bagnata sotto le cenise: et cũ fuoco di carbōi disopre la co ceno: et cocta nela piadena posta inspargila cũ cinamomo sale trito et succo di larancia et calda la mangia. Se alessa la uorai excoriata cum petresemuli et alcune foglie di saluia ciamomo sale et acresta et piper trito elixerai. Cocta la inspargi cum quel le medesime cose nela piadena: et calda si mangia. El bruodo si puote scusare piu uiuanda non hauendo altra uiuanda prepa rata. Salada excoriata et lauata in peci posta amoio per quatro hore lasserai et piu: et cũ aqua ī lauezo meterai: et megia cocta la meterai cũ altra aqua frescha al foco: el laserala in tutto cuo cere. Cocta cum petresemulo tagliato et aceto la suffunderai. Anguille picole netate et excoriate poterai frigiere ī olio: et cũ il succo di larancia o uero acresta le inspargi.

Murena pesce marino.

L A murena fa li oui suoi di ogni mese: et gli altri pesci

le fanno ad li loro tempi statuiti inelli: li Iiti cũ poca aqua quã
do uano in amore usano cũ le anguille & etiã cũ le bisse: & q̃sto
si dice per il uulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera zini
ro. La differentia tra il maschio & la femina di questo pesce e q̃
sta. Che la murena e uaria di colore: & e lenta & ĩfirma: & il zi
niro e di uno colore: & e robusto & gagliardo: & in trãbi han-
no alcuni busi sopra la copa: & abreuiando: la murena si appa
rechia bene dibattuta & exossata & lauata & netata si coce cõe
languilla. Dil equino: cioe ricio come di castagne.

p Icolo pesce e lo echino assueto in pietre il
quale acostandosi si tiẽne le naue che alquãto si alẽti
no il suo ueloce curso. Et pare che Luchano habi sen
tito cum Plinio come in questi uersi appare. Nõ proprium reti
nes euro tendente rudentes. In mediis equinus aquis. La pri-
ma syllaba dil quale da quel medesimo. Lucano si producta:
cõciosia che contra da Iuuenale sia correpto: & reuera sia picolo
di natura. Item li greci obseruãno che echimos appellauano le
foglie dile castagne: lequale marciale ha imitato questo distico
come in questi uersi.

Corlicet digitos testudine pugnat acuta.
Iste tice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quãdo lo hauerai cocto cum il piper & giaffara
no lo in spargierai.

Dila sepa.

s Epa pesse marino nõ e si lunga come il calamare: ma e
piu larga di busto. Il maschio e uario di colore: & e
piu nero & di magiore cõstrãcia. La femina cõe la sen
te mouere il mare fugie: & se si uedeno ferite diuengono uilli si
uno come altro. Et come si senteno uolere essere presi: getano

linchiostro: offuscan laqua: & cercano luochi di abscondersi.
Le grāde leuateli losso: & bene lauate: & facte bianche & pulite tagliate in morselli: poste nel lauezo cū aqua aceto sale: herbecine odoriffere tagliate minute: cum piper trito si cuocēo: & le massare nostre lappellano tripe quarismale: & mangiansi calde cum poco giaffarano p colorarle. Altri ui poneno il piper cinamomo coriandri. zusuerde: magiorana & uno ouero duoi rossi doui cū aceto o uero cum acresta: & poi quando sono quasi che cocte: un poco di buon olio ui agiungerai. Sono alcūi che le uolēo aroste: alhora lauate lieuemēte senza trarli losso accio non ui esca fuori linchiostro suo: & poni su la gradella: ungiendola cum olio di sopre cum poco sale misto fino ad totale cocture: cum fuoco di carboni. Cocte in piadena riposte cū herbecine tagliate: & cum specie ī spargierai: & queste sopre gli altri pessi mangia calde: & uolen essere dile picole o uero megiāe.
Alcuni le uoleno fricte: uode tracto losso & bene lauate dal sāgue: suo cioe dal nero. Tu le impirai di pasta nō dura ne tropo tenera. accio nō esca fuori cum oui: poca pulpa di pane cū specie dolce & forte & herbicine minute tagliate cū poco melazo tutto incorporato īsieme & di questo impirai el corpo & ī olio le frigierai & in piadena sparse cum cinamomo calde māgierai.
Et nota che ogni mangiare di pesci uolsi mangiare caldo excepto ingelatina & in salamoria che etiam fredo puotessi māgiare.

Dili loligini.

Onoui etiā dili loligini & lonigiuunculi. liquali sono differenti piu tosto d igrādeza che di qualitate. Questi fori dilaqua si suspendeno che pare che uoleno cocti et in piadena posti cum piper. ruta. miele olio : un gocio si acuaciano.

Dil folpo.

f Olpo e cussi dicto īpero che lae di molti piedi. Bianche come piedi & mane usa: la sua coda ae due fessure & e accuta: inel cohito si ralegrão p essere molto luxoriosi: & in quel odore hãno grãde piacere: usan mangiare le pulpe dili conchilii. cioe di molte sorte cape. Tutte cose portan nele sue tane: & dapoi che li hãno mangiata la pulpa: portã le scorce de fono. Il folpo cocto cũ il piper & lascere apparechierai & accuncierai. Ma cocilo come ti piace dirai che nõ siano boni.

Di li conchi.

d Ila generatiõe dili cõchi cioe cape. Si hãno liquale dil uedere & di ogni senso sono priuate excepto solo dil mangiare dogni altro exercio sono defectuosi: lequale come stãno aperte subito fino insiadiate dali folpi liquali stãno inarguaito cũ una petricella: & cõe si apreno iela pongono dentro fra le duo scorci che nõ si possino seruare: & ĩ tale modo sicuri tragẽno fuori la pulpa. Negassi che inaqua sia alcuno animali ilquale al conferire alhuomo sia piu atroce cioe crudo alla decoctione. Cocte cũ piper petresemulo & mentha secca cum cinamomo le suffocherai.

Dile locuste cioe granci.

l I locuste sono armate di una crosta tenera. Stãno nascoste mesi cique. Et inquel tẽpo etiã li gãbari stanno occultati: in trãbi come fanno le bisse: inel principio dila pría uera si spogliã dila uechieza p riouarsi scoreta. il resto stãno dil tẽpo p laq̃. Le locuste stãno nele aq̃ cõe li pessi daprẽdere cũ le rete. Ma questi animali si cuoceno solamẽte gitãdoli uiui inellaq̃ bugliẽte. No hãno bõa carne uiuen ĩ lochi petrosi:

Altramēte cussi cocerai le locuste cioe granci: li aprirai dala testa come si sole: & dentro le ifunderai il piper trito: & sopre la gradella si arosteno:

Dili canchri cioe gambari.

Gambari linuerno usano stare i luochi strecti: & la estate esseno purgati: cioe mūdati in lochi largi. Tutti di la sua generatione dalo inuerno sōno ofesi. A tēpo di lautūno & dila prima uera si ingrassano: & maxime quādo la luna e piena. Di gābari ui sono di piu sorte generatione: ma q̄si tuti hāno lunga uita. Hanno octo piedi: tutti piegati in obliquo le femie hāno il primo piede duplice il maschio lae simplice. Vltra dicio hāno duo braci denticulati & come forfese. La parte di sopre ineli primi moti pare che si moui. La feruor e imobile. Il bracio dextro e il magiore di tuti. La uniuersitate di loro alcuna uolta si moue cōgregati: & pare che tutti dū uolere uadino ad uno camio. Sonoui etiā gābari: liquali si chiamā phynoterre: minori di tutti: & p questo rispecto: ale igiurie & offense opportunamente preuedeno. Ad questo piculo obuiano cū lo itrare a logiarsi inele scorce dile ostriche: & quādo accresceno esseno fuori & intran inquelle che sono piu capace alogiarli: & questo fāno p la paura di gābari. Tiensi che li gambari cum uari uelocitate tutti caminan indietro. Cōbateno ifra loro come li mōtoni cū li corni curēdossi luno cōtra laltro. Sono medicina cōtra le piciature dili serpi. Dicessi che quādo il sole e inel segno di cācro: passando li loro corpi exinaniti maxime: & diuengono sechi: si trāsfiguran in scorpioi. Di questa generatione si tiene che siano li Echini. Li oui di tutti sono amari: & cīq; sōno cōgiūti adūo insieme. La loro bocha hāno inel megio dil corpo uoltata uerso la terra. Le fortune si preuedeno: & dequi e che accorti uāno ad absconder si coperti sotto le pietricelle: &

per il peso stabilisseno la loro mobilitate: laq̄le cosa quando li marinari uedeno questo momēto i loro p la pratica lūga inten deno che picolo dimostrā de fortuna: & ꝓuedeno di armigiar si cum piu anchore per affirmarsi. Sōno alcuni che le coclei: si quelli daqua come li terrestri collocano in questa generatione: Hāno ungie lequale inele ocuritate lucen come fuoco. Tuti q̄sti si cuoceno cū aqua & aceto & cum sale abundāte. Cussi e bisogno che boglino: che & tre fiate supchiando il lauezo si expan di. Cocti e riposti in piadene: cum aceto si māgino. Li gābari le uateli la testa & euacuata: & tolta la code & seruate da pte: mā dule pistate cum uua passa & uno rosso di ouo: caseo trito: se li tēpi il patirāno: tutto bene trito insieme & per il sedaceo colato petresemulo: zusuerde miuti tagliati: & le supradicte cose mes sederai cū poco olio le code predicte frigerai: & le teste cum tut ti li piedi pistati etiā & colati come dicto: & sopra li gābari cio code fricte inella piadena īfunderai: & nella mēsa rapresenta & mangiassi caldi. Gambaro io tengo che sia quello: & picolo & tenero: cussi di lagi come di marini liti che pigliāo. Cocēssi etiā questi al modo che li superiori: Certo li gābari difficilmente si padiseno. Cocti ali asmatici & ali pthisici si tiene che giouino: Le loro teste reducte incinere & cū miele & giētiana beuute tiē si chesia medicina al morso di cani rabiosi.

Dili conchi cioe cape di nerse: si de forma come di natura:

Nelli conchi e grāde ueritate: si di figura cioe forma: come di colore: Come di pane cōcaue: alunate: lunge i busto. Curuate inel megio fracate: inel busto rileua te di schiete di rugate: denticulate: crinite. crespe. da queste so no sta tracti li pectini. & di queste quādo e li grā fredi. & li gran caldi saltano fuori di laqua & uoleno per certo spacio & pe che si carināo. Dala gieneratiōe dile cōche uiene grāde luxuria ad li

romani. La origie & la geitura dile coche no molto differisseno dale ostriche. da leqle nasceo le ple. Dicessi che qsti se repieno di certa rossura dal concepto di la loro natura. & quado le lora di lano dila sua genitura che uanno i amore patisseno certa ossi tacione mada fuori megliori ple dila qlitate di rore puro. onue ro psesi generan. Di aqua si tragieno tenere: & poste inel uino subito sindurisseno. La concha propria quando la uede o sente la mano di lhomo. si strigie & cuopre ipero che la itede che per la sua richeza la si circhata. Et se p auetura la mano itrasse den tro la strige i modo che la taglia cu la forcia sua. Prese le coche & riuersate iuolute nel sale. in uasi di legno rosicata la carne & la pulpa dil corpo. Rilassano li unione inel fundo & di biache za & di gradeza ifra esse sono distate: et pche i alcun luoco non sono atrouati duo idescreti. A queste li romane dilicie hano po sto nome unione. Le piu chiare si atroua nel mare arosso. Duo grade unione furon al tempo di Cliopatra. leqle Antonio puo candose ala luxuria affirmo. che ad una cena elui magiarebbe uno sextercio di cetinaria. uedendo Antonio che costei si mara uigliaua dil suo parlare. si rise dela leuitate di tale femia adima doe una igistara & posseui detro un poco di aceto forte. Et qui ui tolse una di queste unione cioe coche. & p la sua orechia li gi to lo aceto i mo che itratoui detro: & qllo maturamete disso luto: coe e di natura di qlla pietra. subito launioe mado fuori p la orechia ouero bocha che s uolgi dire. Marcho atonio la pos se abeuere basta tale unione cioe cocha senza cotetione ualea ce to sextercii. Di che gradeza qsta si fuosse potessi cosiderare. Et di questo dadi qllo che ui rimase doppo uicta la regia Cleopa tra. et perso lo egipto fu portato a roma et aperte questo unio ne cioe cocha. et di una perla ui fue facte due et furon iposte p

un simulachro di uenere p cosa mirabile & mōstruosa p la sua grādeza inel templo ilquale si chiama Pātheon. A dunqȝ le con che se per questa ragione nō satissano assai ad le humane dilicie A chūciamole neli carboni ardenti & come le ostriche le coce-mo.

Di la purpura: & murice.

L A purpura & il murice fino annumerati nel numero di conchilii. Si nascondeno circa ad le cane dili orti p trenta giorni: Se congregan al tempo di linuerno. La purpura ae: inel megio dil busto il colore di quel fiore da tinge re le ueste: lequale gia si cercaua di colore di rosa che trage alq̄ to al nigrante colore: laltro tēpo e quasi sterile. Li uignari liq̄li cercano di prendere: cōtendeno īsieme impo che pdeno īsieme la uita cū quel succo. Tutte le conche tosto acresceno: & preci-puamente le purpure: fano la loro grandeza in uno āno. Io cre do ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da questo uenia dicto Ostro. quel colore celeberrimo: ilquale si trageua dile ostriche & dila purpura & dil murice si tragie-ua. Et sarra: non si consta che trasse il nome da la cita di Sar-ra: che e infinicia laquale dapoi fu dicta Tyro: secundo la opo ne di Virgilio come per questi uersi. Et gemma bibat: & saran no dormiat ostro. Cuocessi etiam queste come laltre cōche cioe cape.

Dile ostriche.

I Li salsi conchilii tamen cū le ostriche cōcludiamo leq̄ le certo etiam excitā uenus quando bene la fusse mor-ta aprouo ad li gulosi & lasciui libidinosi sono in pre cio. Sergio dice colui che prese la orata pesse: & che fu il primo da cui si hauesse cognitione di essa nō tanto per la golla: quāto per cagione di auaricia. A trouo la inuentione di metere le ostri che neli uiuarii: a tempo di Lucio Crasso: oratore: auāti la mar

ficha guerra. inela q̃le certo il principio dile uictigalie. et dili pri uati prouẽti dile piscine acresceteno. Intrauignãdo etiã inqueste cose di grandi humori. come fue Lucio Philipo. et Hortensio li quali. Cicerone era solito appellarli Piscinarii: Come catone Vti nẽse. Lo herede di. L. Lucullo dice dile pissine auer ueduto q̃rã ta uolte quarãtamillia: come scriueno li Hystorici. Quel medesimo adũque la orata a colui che prima hebe le balnee pẽsile. Primo etiã dili uenditori dile ostriche in Baiano colochoe ĩ pche era fangosa regione laquale crea la solea: et le pasere: & cape etiã & murici: et e idonea ale ostriche. Il primo etiam optimo sapo re ale lucrine adiudichoe. Questa cocta inelli carboni: et tracta dile scorce et essere fricta inel olio et cum specie et acresta potessi suffundere.

Di la orata.

Non e da credere che la orata ne sia adducta di lochi ex tranei cũ spesa senza cagioue: laquale p sapore et dilicateza e collaudata. Tamen piu nobili di tutti la aurata lucria passuta di cape: si riputata. Testimonio ui e Martiale: come per questi uersi.

Non omnes laudes pretiumq; aurata meretur.
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.
Si pinguis est orata elixam: si marcescit assam.
Facito ac moreto uiridi sunffundito.

Dil accipensere.

Accipẽsere e quello ilquale nela secõda guerra di aphrica: si cõsta che fue apportato aroma: e pesce cũ picol capo: & e di grande pretio. Et squamato ala riuersa: doue li altri lhãno ala secõda: Questo pesci li ministri coronati cum le tibicine ale palatine mense portauano quasi come le ui uande Ambrosie.

Dil scauto.

i L scauro di asia iel nostro mare fu apportato da Octauiano prefecto di larmata: ilquale pesce itra hostia: & campagna fue sparso cum questo ordine in quel litto che fino a cinq; ãni nõ fusse preso ne tocato. accio multiplicasseno. Megliore tamẽ sono le sue budelle che la carne per auctoritate di Martiale.

Dil lupo.

t Ale cose in altri luochi nascere p sententia di Varrone & di plinio atrouamo: liquali per q̃ste parole il lupo intro li pesci la uictoria li ascriueno. Al uiuere li cãpi di campagna dice che producen optimi frumẽti: & quelli di salerno buon uino: & li cassini buon olio: & li tusculani buone fighi li tarentini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo porti quando le preso inel teuero: cõe il rombo inel colpho di rauena: & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adũque iella gradella. Sele quello ilquale il uulgo appela Lacia. cauateli li brãchi & p quella uia medesima extractili li interiori: arosto cum salsa uerde suffũderai. Et se tu el uorai alexo lo iuolgerai i leucofaco come trouerai i questo in char. Ad uno & laltro modo nõ mangia suauissimo. A questo Põponio di tibero acola li Martio aprile & Magio spesso minuitaua: Assai sicuramẽte etiam si mãgia: & cõgruamente nutrica. Philippo romano fisico in nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiqui diligiẽtissimo rimato e dice. Se noi guardiamo il sapore dil stirione il q̃le si preso itra di duo ponti dil teuero: nui lo trouaremo quello essere come li antiqui grãdemente lo laudauão. Ne ad la lacia quella laude lie da fir ascripta per quãto lor extiauão. Quale e di noi che megio iudichi: li gioti & papatori ui siano li iudici.

Dil siluro.

s Iluro maschio: piu che tutti gli altri pessi fa bõa guardia ad le sue oue: & spesse fiate p cinq̃ta giorni le guar

da chˀ nõ fusse mãgiate da altri pessi. Ma il sorza mario fale sue oui interra doue le scroffe hãno cauata la terra: q ptiene & le co pre cũ la terra & ritorna asumergiersi nelaqua. A capo di trẽta giorni el ritorna & leua la terra di sopre le oue sue. & atroua li figlioli nascuti & portali inelaqua. Questi pessi io pẽso al mã giare di gli homini per niente sieno da cõmendare.

Dil frauolino.

i L frauolino acresce alto nela schina. & iclina il capo i giu come uno giboso: di fuori e rosso: & dẽtro bian- chiza: & ad cui il mangia li arẽde buono sapore: puo- tessi cuocere inche modo si uole. Il magiore alexo cũ il leucofa go predicto in carte. & il picolo si richiede arosto cũ la salsa uerde.

Dil rombo.

r Ombo preso nel mare adriatico: & maxime inel seno di rauẽna. si tiẽne che suauissimo sia al mãgiare: ilqua le apruouo ali magiori nõ uenia posto se nõ ale mẽse dili principi. Dila grãdeza sua Iuuenale uie auctore in uno suo uerso. Incipit adriatici spacium admirabile rombum. Et Mar- ciale dice: Quãuis lata gerat patella rõbum. Rõbus latior est tamen patella. Il rombo inel lauezo cum spinaci on uero cum anesi cuocerai. Facilmẽte se aquesto modo si cuoce si disrũpe. Item e necesso che el boglia cũ lento fuoco. Cocto cũ leucopha go come in qsto in carte appare & cum specie insparso sicura & suauemẽte mangierai.

Dil stirione.

p Armi hora essere cõducto p le tenebre: quando che dili pessi diliqli io sono p douere dire. Niuno certo on uero di nome: on uero di natura auctore e che ui parli. Laquale cosa ad la negligentia di magiori & ad la loro in scitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Io usero li nomi noui ac

cio le gulle dili dilicati nõ dicano parme esse stati che li nõ habino usata integramẽte la sua uoluptate. Il stirione e pesse grãde & nõ intra senõ in grãdi fiumi. Preso che loai: non subito ma poco dapoi: il poni in aqua temperata cũ uino pmitate & cũ uino biancho: on uero aceto il cocerai. Ricordiraiti cũ sale apparechiarlo. Tanta coctura uole quãta la carne di uetello: & uolsi mangiare cũ sapore che habi dil giẽgero dẽtro on uero cũ agliata o cũ mostarda: on uero cum peuerata. Potessi etiã mangiare tagliato i fete come brasole & isparso cũ sale tamaro & anesi coriandri: & i olio fricto in piadena isparso cum petresemuli & altre herbe odorifere cum sale & cinamomo cũ succo di larance: on uero cũ il suo sapore apropriato secõdo la appetentia di pso ne. Dil stirione fassi il salume dicto schinale: ilquale se il spinale dila schina si facto: e buono. Et questo si taglia in tesseli integri p la grosseza dil pesse atrauerso: & e arosso dentro cõe il psu to. Cocessi sopre la gradella inspargiẽdolo spesso cũ olio & aceto nõ si dissechi troppo: & cõe ti pare che il calore sia penettrato dẽtro lauàlo dal fuoco: et in piadena infũdilo cũ aceto copioso et poco olio & sapi che questi farã buoni pron a solicitare li galiardi beuitori. Apparechio che si dice chauiaro:

I E oue dil sturione tracti certi ueruiseli & pelicule: liqli hãno perentro. Lauate cũ aceto on uero cũ uio biãcho distẽderai sopre una tauola pulita accio si assugino & dapoi li salerai cũ sale trito & i certo uase onuero mastello inuoltate cũ le mãe fra il sale: i modo che le nõ si arõpino & ponile possa in uno sacho che sia raro di fili accio lumore possi colare fuora & lassalo p uno giorno & una nocte. Possa li poni i uno uassello forato di piu sorte buseti nel fũdo: a cagione che alcuno hũore ui susse rimasto dẽtro possi uscire fuori. Pos

sa lo riponi ad uso tuo in uaso di legno cũ recipiente peso di so pre: & bene coperchiato accio stia sotto pressa. Cuocere puossi il cauiaro in do modi: cioe in fete di pane alquãto brustolate di steso al fuoco cũ la forcina: on uero gradella: & tãto il tingerai chel faci crosta piu colorata & alora caldo e da mangiarlo: õue ro lauarlo in aqua tepida a cagione che nõ el pari piu che tropo salato: herbecie tagliate miute: pulpa di pane trito messedato insieme agiungerai: cũ poca cipola minuta tagliata & dissricta cũ poco piper trito. Dapoi questa spesa e apparechio cocerai in modo di frictaglia: & li greci in q̃sto cibo passerai: di ilquale lo ro sono auidissimi. Lnmbrina:

l Vmbria e pesse da nõ fir dispreciato: simile al coruo: Cuocessi ueramẽte come il stiriõe: & ẽt si apparechia aquel modo medesimo ma uole meno coctura: ipero che le piu tenero. Dentale:

d Entale e dicto a tẽpi nostri: & p li spessi & grossi den ti quali lae nela boca. cũ liquali alcuna uolta e assueto mordere li pescatori. Et alo sentito li antiatile cicatri ce nelli dedi riceuute: dale dẽtale piage o guardato: sono q̃si si mili ala orata: & come il stirione si cuoceno. Varuolo.

u Aruolo picolo: cõe e di quatro: on uero cinque lire: & nõ sia exquamato: ne exenterato: ouero nela gradella: o uero i olio si cuoce. Se inella gradella: aspgilo alcõ tinuo cũ olio & sale: cum aceto. A ma molta coctura per la sua exuberante humiditate. Coruo.

i L coruo e nero: quasi a la similitudie dil coruo che uo la donde io penso che labi tracto il nome. La spina di sopre la schina assai lunge & quelle mouendo pũgie rebbe chui il tocasse. Porta etiam duo pietre biãche inela testa:

A ffirma Palladio che le dãno rimedio ali dolori di fiãchi: se sot to lanello il porterai che el ti tochi la carne: inelli optimi pessi si annumerato. Cuocessi grãde o picolo che el si sia come il Varo lo: abiam dicto. Fricto cũ moreto: inelquale ui sia umpoco di aglio: ouero inel senauro suffundi.

Solea cioe sfoglia.

A solea on uero sfoglia e pesce largo & tragie al lũgo. I Vero e che le subtile: dicto alla similitudine dila sola dunde tengo el assumesse il nome. Fricto cũ petresemulo alquãto tagliato: & in acresta onuero in suco di larãcie il suffũdi. Fi etiã questo ãnumerato inel numero di boni pessi.

Palmite.

O crederei chequelle fussen dalmite: che sono picole i lõbrie: & nõ sono ẽt differẽte senõ inella quãtitãte. Im pero che trageno al lungo & al nero: & hãno la coda ubtile: accuta & cõe partita in forcella. Sono ẽt senza squame Cocẽsi & si apparechian come il stirione: si picolo fusse frigila.

Trilia.

Rilia e pesse cũ il capo curto e grosso: laco tragie ĩ ac t cuta. Integra senza aprirla ne exenterarla: e da rostirla: & cũ salamora e da aspergierla. Durerãno per giorni octo & diece: se inella piadena poste luna super laltra le hauerai insparse cum la salamora & soprafusa.

Salpa.

Alpa e pesse ne grande: ne di buon sapore. Sa da cer s to sapore di siluatico: Et e piu colorato inel megio & altransuerso. Questo pesse per rispecto che le grosso inel uentre: sia bene exẽterato: ma sia facta tanto picola tagliatura quanto piu si puote & richiedessi fir arrostito cũ il moreto.

Scorpena

l A scorpena e negra cũ spine grosse & spesse disopre la schia cũ lequale spesse fiate offēde li pescatori. Li grã di elisserai, li picoli farai arosti.

Cephalo.

d I optimo sapore il cephalo nel mese di septēbre: pesce biancho di sotto: assai grãde: disteso inela schia: la testa dilq̃le e curta & grossa: Il grande inel lauezo cuocerai: il picolo inela gradella: inspargiendolo al continuo cũ salamora acio nõ si dissechi. Il grãde cũ leucophago & il picola cũ essa salamora mangierai.

Passera.

l A passera si cussi appellata dal nome di quel ucelino che si dimãda passera: & dicemo celega: a laquale quasi e simile di colore: & inel capo etiã sono differente: & da questi ha tracto il nõe. Elixa cũ il petresemulo: arosta cũ la narancia: cũ il succo lapparechierai.

Gambari marini.

g Ambari marini picoli sono: la testa di quali e tenera: alessi cum il finochio & aceto suffundi.

Cape.

c Ape sono di gieneratione di chonchili: cuocensi in padella senza aqua. Et quando tu uederai le sue conche aprirsi per il calore apparechiata hauerai la acresta cũ puoco piper trito: & petresemulo tagliato & isieme messedato riposte in piadena la infũderai. In aqua bene salata sõno da tenirle prima p una nocte o uero uno giorno: accio che la innata amaritudine abandonino.

Merlucio.

m Erlucio e pesse senza liquame ilquale p auentura trasse il nõe da la merla. Tamẽ si dice chel sia di busto simile al lucio cocto il mãgierai cũ la mostarda biãca.

Lucio fimenale:

L lucio fimenale exēterato eliſſerai. Cocto la ſquama
i cũ la pelle li leuerai: & cũ leucophago: ouero cũ aglia
ta: o uero cũ ſenauro il mãgierai. Il lucio picolo ſe tu
uorai aroſtirai. Queſto peſce intra li altri e meno inſalubre.
Sõno alcuni che queſto medeſimo peſce dimandano licio.

Truta.

R uta peſce di fiume: biancha la pancia & pẽtigiata la
ſchina di puncti negri: & creſce ĩ buona grãdeza: cõe
il uaruolo: & in alcuni luochi magiore. come e inel la
co di ſcutari. Hãno piacere notare neli fiumi correnti cõtra lim
peto di laqua. & quanto piu ſenteno rapacitate dilaqua. tanto
piu ſi sforcia notare & auanciare londe dila correntia: & ſõnoui
di roſſe di carnaſone. & etiam ui ſonno di bianche: & intrambe
ſonno buone. Apparechianſi aperta & exenterata & bene la-
uata: & tagliata & impeci & ſalata inel lauezo: in modo cheuol
tata per il ſale: ſotto ſopre: & dali lati tagliati bene uoltata &
miſta per il ſale cum aqua & aceto ſia ſi axiatamente poſta iel
lauezo che il ſale non ſi laui dintorno al peſſe: ne metere piu
aqua che ſolo il peſſe ſia coperto & ſuperchi p duo didi. Cuo-
cere la debi cum moderato foco & quãdo auerai ſpũato alho
ra che el boglia cũ tãto lẽto foco quãto ti ſia poſſibile. Cocta i
una pignata la diſtẽderai accio che alquãto ſi deſechi. & cũ ſpe
cie dolce la iſpargierai: & cũ leucofagho: in carte .graſſo da
giẽgero la mãgerai. La truta picola exẽterata & bene exquama
ta integra dal lato dricto: & dal ſiniſtro dal capo fino ala coda
ſtenderai: inele tagliature cũ ſale acuncierai: & per duo hore in-
tra due tauole la ſuppreſſerai. Dapoſſa inuoluta infarina i olio
lẽtemente cuocerai. Fricta a queſto modo la cõſeruerai p qua

tro & cinque giorni. Ma in q̃le modo si sia che la se mãgi e grã ue al padire. Tencha.

Vella che hora si dice Tencha: anticamẽte si appellaua Mena. Sela e grossa & che la uorai elixa: cũ acresta specie & petresemulo minuto tagliato apparechiata mangierai. Altramẽte se la sarae grossa: quella bene exquamata: & noi prima la brustolamo & poi rassiamo. Poi sfenderai p la spina sopre la schina: & la uolgierai ĩ modo che quello che de prima era di fuori: uadi di dẽtro: arrotili etiam li ossi dile coste: & tagliati etiã li interioriori apparechia di nouo cũ oui sei. petresemuli tagliati: piper pisto: aglio frãcto: poco giafrano. Sono che ui meteno susini damaschini: onuero marasche: onuero uua passa cum pignoli mũdi apparechian cum uno ouo dissfracto da cuoeerla cũ lento fuoco inella gradella. Cocta cũ la salamora di aceto: uino cocto giaffrano la suffundirai. Altramẽte: se la sarae picola a quel modo la sfenderai come habiam dicto: & cũ sparsa in farina cũ olio la frigierai. Fricta on uero cũ acresta: on uero cũ succo di larãcie la suffunderai. Questa etiã ĩ che modo si uolgia cocta niũa cosa e pegiore. Pesce psicino.

L pesce persicino precipuamẽte: il Verbano laco & il fiume di padoli producẽ: ilqual e per questo rispecto si tiene che siano cussi denominati. Impero chel ha sapore di persico picolo e uario di colore distĩcto. Suaue fi tenuto questo pesse & meno insalubre il magiore exẽterato ne exq̃mato di aqua & aceto suffusi cuocerai. Cocto & mũdo: come inel lucio abiam dicto ineli cõuiuii apponerai. Il picolo exenterato & exquamato in olio o uero inela gradella cum salamora cocerai. Lampreda.

I A murena e molto simile ala anguilla: ma e piu cur-

ta in busto: & ae alcuni busi intorno alorechie: inelle parte deq̄
dale alpe si atrouano picole: & in Heutrutia mediocre. A roma
inel teuere fino prese grande Ma la natura a facto bene: quãdo
inquel luoco la producto delicatissimo & grãde doue le ualate
& grãde gulle: atrouate le cose cõbatẽno intra loro acresendo il
precio. Fi cõprata spesse fiate la lampreda p̄ cinq̄ sei: & sete du
cati: & gia da certo senascalcho on uero cameriero sauemo che
acrescẽdosi il precio aregaio cum unaltro expenditore: la pago
uinti ducati. Nepote patire la gratuita gula che uolse dimostra
re al suo spenditore quãto lauua facta cosa grata acõprala: & p̄
manifestarli quãto lauea apreciata la sua arogantia & presom-
ptione & liberalitate: & nõ uoglio dire che il patrone imitasse la
stulticia dil dispẽsiero p̄che extolerlo dila stulticia cõmissa: etiã
dono cẽto ducati doro: & questo fece a cãgiõe che p̄ unaltra uol
ta occurrendo ragaglio dil precio nõ fusse timido ma tanto au-
dace: che per danari nõsi lasiase adalcuno superchiare. Queste
cose nõ uolse Cristo ilq̄le ne p̄puose le uirtu & modestia: & non
li flagicii nela gula & li cõtrasti per quella ne diede exẽplo ne i-
mitatione p̄ponendoci. Ma ritornãdo ala cucia e piu sicura co
sa che le piage crudele & dogliose petractare dila torta gitiamo
li inela testa acagione che la chanina rabie in noi nõ exerciti. On
uero che la lampreda apparechiata megliore che la torta nõ ne
facesse male. La lampreda tratoli li denti & la linqua: & tracto
li & roti: p̄ le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene
lauerai & in alcun loco non li arũperai la pelle. Ese etiã da rico-
glierli il sangue: cũ ilquale si sole fare lapparechio suo: inella bo
cha li ponerai una noce muscata integra. Ineli busi dintorni al-
le orechie gariofoli: & dintorno di grani lapparechierai: iuolu-
ta dapoi informa di rota inel lauezo o uero tigano megia uncia

di olio optimo poca acresta: uino biancho & optimo: sale quã to che basti cum lento fuoco cuocerai. Quãdo la comencera a bulire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio ouero tigão. Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il suo moreto aquesto modo farai. Mandule o uero nucelle cum la sua pelle aroste & bene forbite dala ciere seta una di pane brustolate cũ uua passula pisterai: pistata: la dissolui cũ acresta on uero pte inella coctura dissolui: & p il sedacco inel catino transmitterai apparechiandola sempre cũ puoco giengero: gariofili cinamo: & quel sangue qual habiamo dicto che e da ricoglere: cum questa spesa inel tigano o uero lauezo infunderai: dũmentre che la lampreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altramente se la uorai arosta: dũmẽtre che la si coce ricoglierai il sangue & il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparechierai q̃l mangiare. Sõno alcuni che murene minime lequale le chiamano lampredocie: inella gradella cum lẽto fuoco le cuoceno: suffundendole al continuo cũ olio & acresta cũ sale & specie insieme mixte.

Barboni

b Arboni fimenali ui sõno: ma intra li boni pesci cocti ĩ che modo si uoglia nõ sõno ãnumerati. Le loro oue precipuamẽte il mese di magio fino riputate perniciose.

Temolo.

t Emolo e pesce fimẽale optimo & maxime quelli che fino pigliati in adda inogni modo accõmodamente si cuocẽo: tamẽ la frictura precipualmẽte si richiede.

Grongo.

g Rongo ilquale li anciati apellano Broncho: taglialo ĩ peci & cuocilo a quel modo come di languila habiã dicto: ponendoui fra luno & laltro pecio foglie di saluia o uero di lauro.

Lione marino:

l Ione marino per questo si dicto gambaro da li uulgari: secũdo il mio iudicio impo che di colore & di similitudine el riduce in parte al leone. La bocca sua & q̃l buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cum lana & asserrassi: & nel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lentemẽte si cuoce Sõno che lo circũdano cum carboni ardẽti: & cussi il cuoceno: & speisso el uolgieno accio nõ si brusi. Item cuocessi etiã cũ aq̃ & aceto come li gãbari fiuminali solemo fare: tamẽ uole piu coctura: ipero che le piu grosso: & e piu duro. Cuocessi etiã a q̃l modo le laguste leq̃le sõno dila gieneratione di gãbari: ma fino riputate magiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo Astase.

Scardoue.

s Cardoue cuocessi in che modo si uoglia. Sõno insipide. & inel mãgiare induceno piu fastidio & molestia che dilectatione: per le molte & minutissime spine.

Carpani.

I carpani sõno pesci grossi: & quando lherbe cresceno l ineli fiumi: loro escio fuori dili aluei: & riuuli. Al mãgiare non sõno insuaui cũ il leucophago in char. o uero cum agliata per quanto si iudica. Li picoli si frigiẽo. I mãtuaoi chiamano questi bulbari in lingua uernacula

Salmoni.

s Almõi i ogni modo che li cocerai: optimi li trouerai.

Lasche:

I le lasche gran uirtu ui produce Transimeno Fricte d & etiam ineli carboni o uer inela gradella arostite cũ la salsa ouero acresta si li rechiede.

Lacteolini.

q Velli liquali il uulgo chiaman laterini. io li appello lacteolini: da il lacte: & il suo biãcho colore. & impero che etiam integro & uiuo si uede laspina stralucẽte. p questo diaphani sonno. Si pigliãno neli laghi & inel mare. Fricti cum moreto uerde ouero cũ acresta si dienno suffũdere.

Rouilioni.

I I rouilioni sono simili a le trilie: inel laco di albana & inel teuero precipuamente nasceno. Sõno picoli & insuaui. Si cuoceno & apparechiano come li lacteolini.

Accicule cioe anguele.

I I acciculi io tengo che dala diminutione dili aghi sian dicti quelli pesci: liquali il uulgo le chiamano accucelle: ouero anguele: dala similitudine dili agi che hãno: & cocte in che modo si uoglino sono riputate optime: & da lacte e maxime sano pesce.

Tordo marino.

i L tordo marino e cussi dicto ĩpero che lha certa similitudine di tordo: ilquale cocto come si uoglia: tamẽ arosto si li richiede il senauro.

Agoni cioe sarache.

i Nel lago di albano: cioe di scutari ui nascẽo perfecti agoni: liquali nõ sono grandi: & quasi simile ale sardelle. A lessi cũ il petresemulo butiro & specie si richiedeno. Fricti il succo dile narance o uero acresta.

Sardelle.

s Ardelle dil laco bẽaco molto fino laudate. Fricte cũ la acresta ouero succo di larancia si suffundino.

Folpi.

f Olpo come habiamo dicto in charte: cussi si appellato per la multitudine dili piedi: cioe branchi. In-

ogni modo che tu li cocerai dirai chel non sia buono?

Tancri cioe granci.

c Ancri sono quelli che il uulgo hāno mutate & uolta-
te le littere: & li chiamano granci: cussi li feminali cōe
di laguna & di mare: cocti cum aceto si suffundino.

Carpioni.

q Vādo Piror da plinio dil benaco celleberrimo dila pa
tria ueronese laco spesse fiate facesse mentione: niuna
cosa dil carpione: p ilquale quel laco precipuamēte si
suole extollere: da lui e istata lassiata scripta. Si cuocēo li car-
pioni inquale modo tu uoli. Ma se tu uuoli che li durino lunga
mente: pigliati subito in salamora per duo giorni li tignerai: ci-
oe in sale: in optimo olio li frigierai che si cuocino bene. In que-
sto modo li seruerai p uno mese: & sono meno salubri & insua-
ui: & anchora piu se li ricocerai si riseruerāno. Seruiransi etiā li
altri pessi: non tamen frizendoli in q̄sto modo. Le da guardarsi
da essere puncti da la spina che hāno in su la testa: impo che le
perniciosa. & tāto q̄to se la fusse auenenata: p quanto si rienne:

Calamari. cioe caramali.

q Velli liqli costoro chiamāno calamarii: megio & piu
propriamēte si poteriā chiamare ordegno doue si tiē-
ne inchiostro. cōciosia che loro hāno il capo ala facti
one di uasseleto da inchiostro. & etiā per rispecto che spesso ge-
tāno linchiostro. Li grādi in peci tagliati & alessi et cum petrese
mulo minuto tagliato. et cum specie. Li picoli fricti cū il succo
di la rancia suffundensi et caldi si māgiāno:

Pesse in gelatina.

g Ielo di aqua uino et aceto fassi: et accio che piu lunga-
mente si conserui. bisogna apparechiarla cum molte
specie. Di bruodo dila mēna cioe tenga. o uero di lu-

cio grasso che solamte sia exenterato. ma nõ squamato: farassi optimo gielo. Ma questo pesce cum lento fuoco: & in tãta aqua quanto el sia cooperto eda cuocere. Cocto & leuatali la pelle di nouo el ponerai inel lauegio: & boglia per raseneuol spacio. Le altre cose lequale habiamo dicto che sono da essere facta inel ge lio dile carne abse ruerai cõe habiamo dicto in char. . Et cũ questo apparechio potrai cõstringiere & congellare altri pesci: & presertim cussi maritimi come fiumenali.

Oue taruche cioe butarche.

E oue di cefali grãdi intẽdi: torai integre non arumpẽ do la pellicula ne laquale le nascẽo inel corpo del pe- sce: & cũ sale trito le inspargierai & in sale le lasserai: p uno giorno & possa leuale dil sale: & metile fra due tauole so to pressa per uno giorno & una nocte. Dapossa le apicherai al fumo largo dala fiãma: & le guance dil cephalo cioe di la testa inuolgierai la pũcta di sopre dila botarga come alligata ĩ uno pecio cũ laltro & non lassiare che sentino la forcia di la fiãma: ma solamente dil fumo. Seccate che seranno serua le in uaso di legno cum semule. Sasonate che le uederai & mãgiandoui a q̃ sto modo: nõ sarãno catiue. Ma se le uolesti cocte sotto la cine re: o uero sul fogolaro caldo & nete dale ciere uolgiendole spes so: & scaldata che bene sia potrai mangiarui. Penso che questa maniera di salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono salume si suole apportare.

Quello che sia da mangiare inella tertia mensa cioe da- poi sumpto il cibo.

Oi habião gia dicto assai q̃llo che sia da mãgiar iela pria & secũda mẽsa deq adietro adũq farae da dire

inella tertia: si come icõclusione p sigillo dil stõacho quello che sie da sumere. Mãgiate le carne sel occurerae si aroste come ales se p il tẽpo dil ãno come sõno pomi ouero peri garbi maxima-mente mãgierai: liquali propulserãno le exalatiõe dil cibo preso dinãti: lequale andarebbeno ala testa. Sõno alcũi liquali mirabilmente laudano la radice dil raffano tra liquali e nicãdro il quale dice che doppo il cibo adiuta la concoctione al fũdo dil stõacho penetrãdo. Il flegma cõsuma: li fumi andati al capo li scaccia. Le rene & la uisica purga. Saluteuole eriã cõtra li ueneni di fungi. & al morso di scorpioni & bisse uenenose per quãto si legie. Tanto e la sua forcia & uirtute: p la forteza & acrimonia sua: & maxime il siluestre. ilquale io ho che si chiama armoraco: ilquale abraxo il storcio & posto sopre uno scorpione: subito si muore. Sũpto nãti cibo nõ si laudato p li medici: che p la sua forteza & calida uirtu: nõ lassa acquiescere il cibo inel stomacho: & gienera ruti: & ala cõcoctione induce uomito: & ipedisse molto. Ma a uolere bene cõsigillare il stomacho si tiẽ che un puoco di caso duro sia apto a ꝓhibere che le exalatione mẽno ascẽdino al capo & al cerebro: & etiã accõmodamente tuole il fastidio dile cose unctuose o uero dolce sumpte inela cena: ꝗl li che sõno grãdi & dilicati: mãgiano anexi & coriandri confecti inele loro mense: per medicina dila bocha & dil corpo. Li uulgari li finochi: la castagna come si sia. la uirtu e frigida & uẽtosa & secche tutte: di lequale uariamẽte e sta sentito. Questa altri li hãno dicto noce. cõe Virgilio dice: Castaneasq; nuces. Altri li hãno dicto iuglãde: come li sardi liquali le chiamano Balani: & hãno deliberato in essi la sia da fir ãnumerata. Fi riuolta neli echini pũgienti: cioe neli rici: si cõe cosa preciosa. Gia fue in pretio nele parte tarentine: lequale loro le chiamano Balaniti:

Venia etiã laudata gia inela citate napolitana come adora inel milãese. Le castagne tute quãdo sino bene cõmasticate da quelli che hãno buon stomacho: & mãgiate nutrisceno cõmoda & utilmente: & larga: & tiensi che facino appetito. Fino riputate meglior cocte nela ciere calda cũ li carbõi ardẽti: che qlle che sino alessate o uero nela padella pforata fino arostite iela fiãma. La sua troppo uẽtositate & forcia stiptica si cuoce. Itẽ sumpte cũ il zucharo o uero miele si tiẽne che la cõsumi il phlegma. Oltra di cio il mãgiare di cotonei & di pomi granati: & mixte garbi: & ditut te le cose che stringieno: come di le carobe & di pista chi nõ sno biasmati mãgiarli doppo ali pesci: ouero le mãdule. ouero nocele o uero noce. Sõno opiniõe di alcũi che tẽgono che le predicte cose habino uigore de repriere la frigida forcia di pesci: & etiã la humiditate cũ la sũma siccitate quale in esse sono.

Di il uino.

I A cena el disnare senza beuere nõ sarebbe solamente insuaue: ma etiam nõ sarebbe saluberrima: conciosia che le piu grato il beuere a chi ha sete: che il cibo: si p rifrescare il pulmone: & acio che meglio il cibo si coadũa: & che meglio si padisca quello che sũpto habiamo. Il uino dilqle Andrechides scriuendo ad alexãdro dice che la suai itemperantia il fa appellare come cosa laquale e p cõstringiere sangue al la terra: Tracto in se il uino ha uigore di scaldare & di bagnare lhomo: infuso di fuori ha uirtu di rifrigerare & dissecare. La forcia sua e calida e humida: unde Homero appelloe. come cosa che ha somenza di calore. Dequi e che a li corpi fessi & lassi: niuna cosa piu tosto subuiene: se modestamẽte el fi riceuuto. Item niuna cosa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinatamente: impero che agli homini occorreno questi incõuenienti:

cioe diuegono Tremuli graui. pallidi: feculenti: obliuiosi cioe dométegeuoli. Canuti. Calui & uechi nanti tempo: & questo li aduienne per lo imbriagezo. Per laquale cassa ui uuole essere il muodo secundo le etate di li homini & li tempi di lanno. Et q̃sto e necessario. come e certo linuerno che piu si mãgia: & secũdo la sententia di Celso & Meno: ma beuere uino piu meracho & chiaro: & cussi lestate tuor beuande quanto si puote chiare & leuino la sete: & che nõ accendino ne affochino il corpo: & accio che ala prima uera minuãdo il cibo possiamo agiungere qualche cosa piu chiara ala beuãda cussi beuerlo piu smerado. Vltra dicio se da dare ali uechi beuanda piu chiara. & a li puti piu dulce ali giouani di megia etate uino mediocre: le etiã da ricenere la beuãda secũdo la qualitate di le regione & di corpi. Quelli che abitan in luochi frigidi: piu meraco: & neli caldi piu dulci tempati & che ritiẽneno uno certo megio: & di quello beuano. A quelli che sõno abundanti di sãgue: dilutibile cioe uexati da colera acuta uino ligero: a quelli che lãno melanchonicha: daielo chiaro & meraco. Quelli che hãno la flegma beualo garbo. Dili uini ui sono di tre generatione: Plinio dice: garbo: dulce: legiero. Il garbo stringie il pecto & lo exaspera. Il dulce molifica & humilia ma piu disutilmẽte cũciosia che iela colera accuta facillimamente el si cõuerta & passa. Il ligiero e al tutto utile cũciosia che el cõuegni a tuti li membri. Li uini bianchi se sono legieri ouero se nõ sono troppo merachi cioe tropo dulci: sõno piu facile che li neri alpadire. Li neri stringie il pecto & le fibre cioe le uie. Quelli largano & humilian. Li bianchi ueramẽte piu sicuramente sumeremo. La ragione da fare li uini. liquali di diuerse regione si coglien. sian adimandati ali ruricoli cioe uilani: che itendeno bene le regione. A noi basti breuemẽte conumerare che uini che sono in precio. Ma io priecho p prima quel

li che legieno che p questo nō mi riputi chio sia homo che mol-
to mi appetisca il uino īpero che uoglio dire: & cū ueritate: che
el nō e uerū o che sia piu di me. sia ordinato. ne ancho che da na
tura beui meno. Li uini li tempi loro li hāno laudati. Tu te me
raueglierasti come quelli de albana sono tutti. Li surenturi le-
gieri. & piu salutifferi. Tiberio cesare. il mese signino la mira-
bile austeritate contenire il corpo diceuano li medici. Laude
grande li atribuiron. Li uini mamertini. Diuo Iulio daua nelli
publici cōuiui. Quelli di falerno tutti li hāno laudati. & maxi-
mamente Maro cōtinentissimo piu di gli altri laudaremo etiā
nui senza controuersia: & riprēsione li uini li gusti & maxime
quelli liquali in li liti genouosi nasceno. Impo che sōno facili &
iucūdissimi di sapore. ne alcuna cosa obsta chio nō si aprecii &
li appelli nectar ifra gli altri. La corsica ae uini firmissimi & che
facilmēte prendēo il capo. Nō sōno piasimati li greci: & maxi-
me quelli che nasceno al castello Gieminiano. Hetruria ie acre
suta maxia laude ad li seueriani p li lucrini moti: liquali la esta-
te di precipua rifrigeratiōe sono. Et maxime a roma: doue & p
caldo & per uarietate di cibi & copia cōe che a fornace calidissi-
ma extuano il stomacho. Per sua nobilitate & ellegātia mi ritra
he. Il tribiano ilquale fa hetruria excellere. Nō negerō che i Pice
no nelle pte cisalpie: & inele altile pte di italia esserui di fama di
gni: ma di questi solamente auer facta mētione assai mi basta.
accio che a nostri tēpi nō si possi dire chio no abi satisfacto: īpe
ro chio abi piu accuratamēte cercato ql paesi & regiōe ꝓduchio
megliori uini: che nō habi cerchato ql e regiōe ꝓducāo megliori
homeni. De il sedare le pturbatiōe & guardarsi da quelle.

Vasi nulla sarāno al dilecto. & ala ualitudine tāti pre
cepti: se breuemēte nō mostriāo la ragiōe da sedare la

pturbatione:lequale li greci diceuano Questi cose certo cussi mi mouẽo la mẽte dila ꝓpria sede spesse fiate: che p turbato lanimo e etiã necesso il corpo cum graue icõmodo si la menti & doglia. Le fonte di tutte le perturbatiõe da lequale q̃ si finiti riuuli diẽo a tutti esserenotorii. Duo pensieri buoni ui sõ no diliquali luno e presente: & laltro e puoco dietro : p douere essere secundo che si spera. La uoluptate cioe il dilectc solicitamente p opinione di qualche gran bene: & dal presente: & la cupiditate laquale quella medesima ouero libidine e licito appellarla: laquale e imoderato appetito di qualche arbitrato di grã bene: come dice cicerono. Item duo imaginari mali : liquali cũ pacia ragiõe cũ laquale quelli disopre si distigueno. cõe ela paura & la infirmitate. Certo il desiderare qualche cosa cũ ragione. e cosa da sauio: maximamẽte propria: quando questo sia facto modestamẽte: sarae dicto uolũtate: ma coloro che noi uederemo hauere facto altramẽte. ꝓprio noi diremo che elhabi facto cõmosso da libidine. Noi ascriueremo al gaudio di sopre quello che cũ ragione fi excitato: &a colui che siegue la leticia exultãte: ala effrenata copiditate ascriueremo. Come e colui che p dilecto di li mali uolũtieri si ralegra dil male alieno. La dilectatione e tutti li sensi e una diffusa iactatione: tanto q̃to le parte sino sottoposte a la gieneratione. Cussi la libidibe la ira escãdescẽtia lo odio: la inimicitia: la discordia: la indigẽtia sequirãno il desiderio. La malitia ueramente laquale e di gli homini aduersante la ragione la cõtractione a queste parte. si distincta ala iuidẽtia da la emulatione dala obtrectatione. La misericordia dal lãgore lucto. merore erũna. dolore. lamẽtatione. solicitudine. modestia da la afflictiõe & dala despatione. Per laquale pturbatione etiã la morte spesse uolte aduiene: & suffocato & oppresso il

cuore dal sangue & dali spiriti p la paura agitati da la concur-
siõe. La paura oltra di cio laquale si ha cũ hũile & ĩfrigibile exa
minatione di futuri mali: cũ ragione e da scacciare. Laquale la
pigritia. il terrore. il timore: la paura: la examinatione: la cõtur
batione di mente. dili homini di philosophi ĩspegaciãno li com
mãdamenti che serebbeno da optẽperare. A queste ĩfirmitate
di animo lequale noi uediamo hauer assumpto nõe dala simili
tudine di li corpi ĩfirmi. opportũamente medegeremo se cũ la
tẽpantia forteza. modestia: & cũ la prudẽtia da noi scaccierẽo
li ĩmoderati appetiti nostri: liquali quasi sõno cõe corrupto sã
gue che si riduce in flegma o uero ĩ colera melãconica: dalaqua
le pniciose conditione di cose. neli corpi nostri diuersi morbi si
no gienerati. Nõ obsterãno alhora ala honesta uoluptate o ue-
ro ala optima ualitudine. la auaritia: la ambitione. lappetito &
natura feminile la basseza dãimo: la ĩgordisia dila gola : la uio
lentia: la petulãcia: lo ĩganno dil defraudare: la sceleritate: il fu
rore. la turpitudine. la temeritate: il bisogno. la amentia: la dis
peratiõe dile cose: da lequale tute pfidiose pte: noi come da de-
terrime furie siamo agitati & infestati. se no cũ forte animo li fa
remo risistentia & repugnãtia. Ma se dala equitate dala pudici
tia buona ragione pudore. pietate cõstantia honestate. sanamẽ
te. & da la bona sperãza si abãdonerẽo. A la integra uoluptate
cioe al dilecto & piacere alquale la buona ualitudine si dice es-
sere congiuncta incorreremo cum maxima uergogna.

Qui finisse Platina di li obsonii stampata in Venetia. nel an
no del signore. M. cccc. lxxxxiiii. a di. xxv. de Agosto.

Deó gratias.

Di buzulati peuerati.

f Arina bene buratata di grão minuto quartarolo uno & megio: meterai iel albuolo: & ridurai i muchio: & inel megio farai una fossa. Hauerai piper trito uncie tre: cinamomo trito uncie duo. gariofili uncia una: giaffrão sagio uno: scorce di larãce puluerizate sazi duo. miele ala stai era grossa libre sei. Tutte le specie icorporerai insieme: & poi le meterai inella fossa di la farina. & incorpora bene cũ le specie: & iterum redula in monte & nel megio ui farai una fossa. Poi hauerai la miele bene liquefacto & spumato. & giterani dẽtro il giafrano: & bene messederai cum le mane: & icorporato & dapossa chel sia bene rifredato: ponerai dicta miele inela fossa dila faria aduertẽdo chel nõ fusse caldo: pero chel guastarebbe lopera & bene messederai dicta farina cũ la miele & bene incorporerai: & impasterai tanto solamente che tu to incorporato isieme: la farina si tegni insieme: & riducta i pasta che si puossi fare li buzolati. fali impero che questi non uoleno essere molto impastadi: & hauerai una tauola cũ farina tamisata subtile di sopre: come neuegata su dicta tauola: sopra laquale tu meterai li buzolati: liquali farai acio non si tegnino di sotto: poi in forno bene li cocerai: ipo che se nõ li cocesti forte ritornarebbeno teneri i breui giorni p la miele. & po uuolẽo grãde coctura: Se li uolesti subito facti mãgiare. non li dare tanta coctura. ipo che sarebbeno troppo duri a mãgiare: Ma se li uolesti p seruarli cuocili forte & harai buoni buzolati.

Buzolati di farina pura bianchi.

f Arina di grano minuto bene tamisata quartiero uno. cũ leuamẽto dil pane cũ aqua calda ipasterai. & optimamente domerai: & quãto piu tanto megliori si fa-

rãno: poi fa li buzolati. & getali nela caldara cũm aqua buglien te abrouarli: & subito trali fuori & li ponerai sopre una tauola a sugare: & come siano suti: metili nel forno: & cũ diligentia siano sasonati che non si brusino: & harai buoni buzolati bianchi schieri & se ui uorai agiungerui li anixi & finochi: sia al tuo piacere.

FINIS.